

ALTO ADIGE VALLE ISARCO PINOT GRIGIO DOC

Vino bianco, pieno ed elegante, di colore giallo paglierino carico. Gradevole, tenue; al naso, il bouquet sprigiona spesso fini aromi di fiore di tiglio, pera o banana. Pieno, equilibrato, ricco di estratti.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	600 - 700 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Pinot Grigio
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	70 hl
Vinificazione:	3/4 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/4 in botti di rovere da 30 hl
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temp. di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Terrina di selvaggina su lattughino con salsa di noci
- Ravioli di patate ripieni di formaggio fresco
- Halibut in crosta di sesamo con salsa di scalogno e Pinot Grigio

Dati analitici del vino 2019

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	6,30 g/l
Estratto secco netto:	23,00 g/l
Zuccheri residui:	2,00 g/l



vivat crescat floreat

**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**