

ALTO ADIGE VALLE ISARCO RIESLING DOC

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il nostro riesling classico è piacevolmente agrumato al naso, con sentori netti vegetali e di fiori bianchi, gelsomino e glicine. In bocca rivela aromi decisi di cedro e lime e, con l'affinamento, fruttati di pesca a pasta bianca, sostenuti da una spiccata mineralità e freschezza e da un corpo agile che favorisce una beva gradevolmente immediata. Persistente, quasi salato, migliora con l'affinamento in bottiglia.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	650 - 800 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Riesling renano
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	70 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temp. di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Asparagi verdi con vinaigrette al limone e salvia
- Curry leggero con latte di cocco e riso Jasmine
- Ravioli ripieni di zucca in salsa alla panna con fette di salmone

Dati analitici del vino 2019

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	7,00 g/l
Estratto secco netto:	23,00 g/l
Zuccheri residui:	4,00 g/l



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**