



H

HORA

Orange Wine



Dal tempo e dal Sylvaner è nato Hora. Grazie alla fermentazione sulle bucce e il successivo affinamento in legno, questo vino ha sviluppato uno spettro aromatico molto interessante. Il risultato è un Sylvaner di grande complessità sensoriale, particolarmente adatto agli abbinamenti gastronomici.

Zona di produzione: **Novacella**

Altitudine: **720m**

Tipo di terreno: **depositi morenici permeabili**

Esposizione: **sud**

Vitigno: **Sylvaner**

Vendemmia: **metà Ottobre 2015**

Sistema di allevamento: **guyot**

Piante per ettaro: **6.000**

Età delle piante: **15 anni**

Resa per ettaro: **50 hl**

Fermentazione: **sulle bucce per 10 giorni**

Temperatura di fermentazione: **18°C**

Maturazione: **24 mesi in botti di rovere da 30 hl e 18 mesi in barrique**

Maturazione in bottiglia: **12 mesi**

Temperatura di servizio: **14 - 16°C**

Potenziale di maturazione: **10 anni**

Alcool svolto: **12% vol.**

Acidità: **5,8 g/l**

Estratto secco netto: **25 g/l**

Zuccheri residui: **2,0 g/l**



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**

Insolitus
Insolitus è il nostro spazio per l'innovazione e lo sviluppo continuo di un artigiano antico. È giocare con la materia, la sapienza e il tempo.