



# Q QUOTA

Pinot Bianco 2018  
Alto Adige DOC



Quota esplora i limiti dei vitigni tipici dell'Alto Adige. A seguito dei cambiamenti climatici, il Pinot Bianco ha raggiunto ora anche le nostre zone viticole più settentrionali. Un'acidità vivace, aromi freschi e un contenuto alcolico moderato sono il risultato di questo esperimento.

Zona di produzione: **Novacella**

Altitudine: **650m**

Tipo di terreno: **depositi morenici permeabili**

Esposizione: **sud-ovest**

Vitigno: **Pinot Bianco**

Sistema di allevamento: **guyot**

Piante per ettaro: **6.000**

Età delle piante: **3 anni**

Resa per ettaro: **50 hl**

Fermentazione: **in barrique**

Temperatura di fermentazione: **17°C**

Maturazione: **12 mesi in barrique (1/3 nuovi)**

Maturazione in bottiglia: **6 mesi**

Temperatura di servizio: **10 - 12°C**

Potenziale di maturazione: **10 anni**

Alcool svolto: **12% vol.**

Acidità: **6,4 g/l**

Estratto secco netto: **23 g/l**

Zuccheri residui: **2,5 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.