



# T

# TON

Sylvaner  
Mitterberg IGT



Ton significa Argilla, è il materiale principale di cui è fatta l'anfora nella quale questo vino è maturato. Il più antico contenitore per vino lascia un "tono" unico, intensificando le note minerali. Per questo il Ton si evolve accanto alle sue note fruttate e fresche, con sentori di gesso e sasso bagnato.

Zona di produzione: **Novacella**

Altitudine: **630m**

Tipo di terreno: **depositi morenici permeabili**

Esposizione: **sud**

Vitigno: **Sylvaner**

Annata: **blend di 2 annate - 50% 2018 e 50% 2019**

Sistema di allevamento: **guyot**

Piante per ettaro: **6.000**

Età delle piante: **49 anni**

Resa per ettaro: **42 hl**

Fermentazione: **in anfora**

Temperatura di fermentazione: **18°C**

Maturazione: **24 e 12 mesi in anfora**

Maturazione in bottiglia: **8 mesi**

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

Potenziale di maturazione: **10 anni**

Alcool svolto: **12% vol.**

Acidità: **5,5 g/l**

Estratto secco netto: **22,5 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.