

ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWÜRZTRAMINER DOC

Vino bianco aromatico, giallo paglierino con riflessi oro. Con bouquet di rosa e litchi, chiodo di garofano, vaniglia, fichi dolci, pompelmo. Pieno, aromatico, con retrogusto spiccato e persistente.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	650 - 700 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Gewürztraminer
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	63 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Filetto di pollo con chutney all'arancia e zenzero
- Anatra arrostita croccante con risotto all'arancia
- Formaggio a crosta rossa con fichi marinati

Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	14,50% vol
Acidità:	4,60 g/l
Estratto secco netto:	24,00 g/l
Zuccheri residui:	4,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT