

## ALTO ADIGE VALLE ISARCO GEWÜRZTRAMINER DOC PRAEPOSITUS

Colore giallo oro chiaro. Profumi intensi ed eleganti di arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo rinfrescante e minerale.



|                            |   |
|----------------------------|---|
| Zona di produzione:        | Conca di Bressanone   |
| Altitudine:                | 600 - 650 m   |
| Tipo do terreno:           | Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite |
| Esposizione:               | Sud, sud-ovest  |
| Vitigno:                   | Gewürztraminer  |
| Sistema di allevamento:    | Guyot   |
| Piante per ettaro:         | 6.000   |
| Età delle piante:          | 20 - 25 anni  |
| Resa per ettaro:           | 50 hl   |
| Vinificazione:             | Fermentazione e maturazione in acciaio inox                                 |
| Temp. di fermentazione:    | 17° C   |
| Maturazione:               | 6 mesi  |
| Maturazione in bottiglia:  | 1 mesi  |
| Temperatura di servizio:   | 10° - 12° C   |
| Potenziale di maturazione: | 6 anni  |

### Proposte di abbinamento:

- Risotto con gorgonzola, pere e noci
- Gamberi con salsa leggera di curry e riso basmati
- Astice con schiuma di vaniglia e asparagi

### Dati analitici del vino 2018

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Alcool svolto:        | 15,00% vol |
| Acidità:              | 4,80 g/l   |
| Estratto secco netto: | 24,50 g/l  |
| Zuccheri residui:     | 5,00 g/l   |



ABBAZIA DI NOVACELLA  
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT