

ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER DOC PRAEPOSITUS

Colore giallo oro chiaro con evidenti riflessi verdolini. Pesca matura, albicocca secca, buccia d'arancio, zenzero e fiori di sambuco. Succoso e potente con delicate note dolci e fruttate sul finale.



Zona di produzione:	Novacella e Rasa
Altitudine:	650 - 750 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-ovest
Vitigno:	Kerner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000
Età delle piante:	15 - 20 anni
Resa per ettaro:	60 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:

- Gnocchi con formaggio di malga e erbe selvatiche
- Terrina di fegato d'oca con albicocche marinate
- Anatra arrostita croccante con salsa all'arancia e polenta grigliata

Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	14,50% vol
Acidità:	6,50 g/l
Estratto secco netto:	24,50 g/l
Zuccheri residui:	4,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT