



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA
SÜDTIROL EISACKTALER GEWÜRZTRAMINER

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.

SCHEMA ENOLOGICA



Comune di produzione	Bressanone, Varna, Naz-Sciaves
Altitudine	600 - 700 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest
Pendenza	25-40 %
Vitigno	Gewürztraminer
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6000 - 7000
Produzione media per ettaro	50 HI
Epoca della vendemmia	fine ottobre
Vinificazione e maturazione	acciaio inox
Temperatura di fermentazione	ca 20 °C
Lieviti utilizzati	naturali
Durata dell'affinamento	6 mesi in acciaio inox
Tipo di bottiglia	Renana 0,75 l

Dati analitici del vino annata 2010

Alcool svolto	14,0 %
Acidità	4,7 g/l
Estratto secco netto	24,0 g/l
Zuccheri residui	4,5 g/l



Uva Gewürztraminer

Abbinamenti consigliati

Pietanze al curry, patè di fegato d'oca, formaggi saporiti, pesce crudo ostriche.