



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

## SÜDTIROLER SAUVIGNON MARKLHOF

Vino bianco, particolarmente fine ed elegante, di colore dal giallo chiaro al verdognolo. L'aroma ricorda fiori di sambuco, ribes nero e leggermente il peperone. Fresco, vivace aromatico con retrogusto persistente.

### SCHEDE ENOLOGICA



Comune di produzione	Appiano, frazione Cornaiano
Altitudine	420 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest
Pendenza	10-45 % ca.
Vitigno	Sauvignon blanc
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6.000
Produzione media per ettaro	55 Hl
Epoca della vendemmia	fine settembre
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	13,1 %
Acidità	6,0 g/l
Estratto secco netto	22,5 g/l
Zuccheri residui	2,5 g/l



Uva Sauvignon

### Abbinamenti consigliati

Pesce, antipasti, pasta, risotti, pollame, asparagi, formaggio fresco di capra.