



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

## SÜDTIROL KALTERERSEE AUSLESE MARKLHOF

Vino rosso di pronta beva, di colore rosso rubino tenue. Leggero di corpo, fresco, piacevole. Retrogusto di mandorle amare.

### SCHEDA ENOLOGICA



Comune di produzione	Appiano, frazione Cornaiano
Altitudine	350 – 420 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest, sud-est
Pendenza	10% ca.
Vitigno	schiaiva
Sistema di allevamento	pergola
Piante per ettaro	2.500-3.000
Produzione media per ettaro	80 Hl
Epoca della vendemmia	Inizio ottobre
Vinificazione e maturazione	acciaio inox
Temperatura di fermentazione	ca. 25 °C
Lieviti utilizzati	naturali
Durata dell'affinamento	6 mesi in acciaio inox
Tipo di bottiglia	Bordolese 0,75 l

### Dati analitici del vino annata 2010

Alcool svolto	12,8 %
Acidità	4,5 g/l
Estratto secco netto	23,0 g/l
Zuccheri residui	2,0 g/l



Uva Schiava

### Abbinamenti consigliati

Antipasti di salumi affumicati.  
Formaggi di stagionatura breve.  
Primi piatti tipici della cucina tirolese.