



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROL EISACKTALER SYLVANER

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gradevole, con sentore di frutta, pera matura e melone. Fruttato, ben strutturato ed elegante al palato.

SCHEDE ENOLOGICA



Comune di produzione	Bressanone, Varna, Naz-Sciaves
Altitudine	600 - 750 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest
Pendenza	25-40 %
Vitigno	Sylvaner
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6000 - 7000
Produzione media per ettaro	60 Hl
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione e maturazione	fermentazione e maturazione in acciaio inox. Una piccola parte viene posta a maturare in botti di rovere da 30 hl.
Temperatura di fermentazione	ca 20 °C
Lieviti utilizzati	naturali
Durata dell'affinamento	6 mesi
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	23,5 g/l
Zuccheri residui	3,5 g/l



Uva Sylvaner

Abbinamenti consigliati

Antipasti leggeri, asparagi, speck, pasta, risotti, pollame, pesce. Aperitivo gradevole. Non domina, ma accompagna.