



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

ZWEIGELT 2009

Vino di media struttura, rosso rubino intenso, fruttato, con sentori di ciliegia Marasca e frutti rossi. Sapido al palato e di buona beva.

SCHEDA ENOLOGICA



Comune di produzione	Appiano, frazione Cornaiano
Altitudine	400 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sudovest
Pendenza	3% ca.
Vitigno	Zweigelt
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6.000
Produzione media per ettaro	70 Hl
Epoca della vendemmia	fine settembre
Vinificazione e maturazione	fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per ca. 15 gg. Fermentazione malolattica e maturazione per ca. 16 mesi in botti di rovere da 60 Hl
Temperatura di fermentazione	ca. 28 °C
Lieviti utilizzati	naturali
Durata dell'affinamento in bottiglia	8 mesi
Tipo di bottiglia	Borgognotta 0,75 l

Dati analitici del vino annata 2009

Alcool svolto	12,6 %
Acidità	5,4 g/l
Estratto secco netto	26,0 g/l
Zuccheri residui	1,5 g/l



Zweigelt

Abbinamenti consigliati

Con affettati misti, selvaggina da piuma e formaggi di media stagionatura