



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROL EISACKTALER PINOT GRIGIO

Vino bianco, pieno ed elegante, di colore giallo paglierino carico. Gradevole, tenue; al naso, il bouquet sprigiona spesso fini aromi di fiore di tiglio, pera o banana. Pieno, equilibrato, ricco di estratti.

SCHEMA 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	Pinot Grigio
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6000 - 7000
Produzione media per ettaro	50 HI
Epoca della vendemmia	ottobre
Vinificazione e maturazione	2/3 fermentazione e maturazione in acciaio inox. 1/3 fermentazione e maturazione 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	13,4 %
Acidità	6,2 g/l
Estratto secco netto	23,0 g/l
Zuccheri residui	3,0 g/l



Uva Pinot Grigio

Abbinamenti consigliati

Antipasti leggeri, pesce, zuppa di cipolla, asparagi, pesce lesso o alla griglia, pollame. Eccellente aperitivo.