

Praepositus

Südtirol DOC 2015

Abbazia di Novacella

Il Praepositus della Abbazia di Novacella è un Sudtirol Doc avvolgente e persistente, la cui storia lo rende protagonista assoluto e identificativo di un territorio come la Valle d'Isarco, dove l'Abbazia raccoglie e vinifica le uve provenienti da 50 ettari di vigneti curati da circa 400 confratelli. Lo sforzo agronomico dell'Abbazia si concentra sulla identificazione dei terreni più vocati per ogni varietà di vino, per avere vini di alta qualità.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Südtirol

Denominazione DOC

Annata 2015

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Trentino-Alto Adige

Localizzazione Bressanone e Varna

Vitigno Sylvaner 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Zuccheri 3,0 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Gusto Fruttato, ben strutturato ed elegante al palato

Profumo Gradevole, con sentore di frutta, pera matura e melone

Abbinamenti Antipasti di, primi con pasta, primi con risotti, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce

Temperatura di servizio 8° - 10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 600 - 700 m m

Tipologia terreno Ghiaia limosabbiosa di origine morenica

Allevamento Guyot

Densità impianto 6000 piante per ettaro

Resa per ettaro 40 Hl

Epoca vendemmia Inizio ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione 2/3 fermentazione in acciaio inox a 20° C, 1/3 fermentazione in botti di rovere

Maturazione 2/3 in acciaio inox, 1/3 in botti di rovere

Affinamento 6 mesi in botti grandi di acacia