

# Praepositus

Südtirol DOC 2015

**Abbazia di Novacella**

---



Il Praepositus della Abbazia di Novacella è un Südtirol 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 conferitori. 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Südtirol
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Bressanone e Varna
<b>Vitigno</b>	Sylvaner 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	3,0 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Fruttato, ben strutturato ed elegante al palato
<b>Profumo</b>	Gradevole, con sentore di frutta, pera matura e melone
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di, primi con pasta, primi con risotti, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	600 - 700 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Ghiaia limosabbiosa di origine morenica
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	6000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	40 HI
<b>Epoca vendemmia</b>	Inizio ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	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