

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

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 HI
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