



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA



## Kerner Praepositus 2021

### Linea Praepositus

Colore giallo oro chiaro con evidenti riflessi verdolini. Pesca matura, albicocca secca, buccia d'arancio, zenzero e fiori di sambuco. Succoso e potente con delicate note dolci e fruttate sul finale.

#### Zona di produzione

**Zona di produzione:** Novacella e Rasa

**Altitudine:** 650 - 750 m

**Tipo di terreno:** Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite

**Esposizione:** Sud, sud-ovest

**Vitigno:** Kerner

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Piante per ettaro:** 6.000

**Resa per ettaro:** 60 hl

#### Proposte di servizio

**Temp. di servizio:** 10° - 12° C

**Potenziale di maturazione:** 8 - 12 anni

**Proposte di abbinamento:** Gnocchi con formaggio di malga e erbe selvatiche · Terrina di fegato d'oca con albicocche marinate · Anatra arrostita croccante con salsa all'arancia e polenta grigliata

#### Produzione

**Vinificazione:** Fermentazione e maturazione in acciaio inox

**Temp. di fermentazione:** 17° C

**Maturazione:** 10 mesi

#### Dati analitici

**Alkoholgehalt:** 13,00% vol.

**Säure:** 6,50 g/l

**Zuckerfreier Extrakt:** 22,40 g/l

**Restzucker:** 1,90 g/l

#### Report Annata

Il 2021 si è annunciato subito con molta neve. A causa delle temperature fresche di marzo e aprile, le prime viti sono germogliate solo alla fine di aprile; la crescita è stata poi ancora rallentata dalle temperature fresche di maggio. Come conseguenza, la fioritura non è iniziata fino alla seconda metà di giugno e quindi circa 2 settimane dopo la media. Giugno e luglio sono stati più umidi e più caldi della media, ciò ha rappresentato una grande sfida per l'agricoltura. Fortunatamente, il finale dell'estate è stato secco e soleggiato, e anche settembre ha visto un periodo stabile di alta pressione, così che la raccolta ha potuto iniziare il 26 settembre, 10 giorni circa di ritardo rispetto alla media. Le notti fresche e i giorni caldi hanno assicurato una materia prima uniformemente sana con una gradazione media e valori di acidità superiori alla media.

---

Stiftstraße 1 | Via Abbazia 1

I - 39040 Vahrn | Varna

kloster-neustift.it | abbazianovacella.it

info@kloster-neustift.it | info@abbazianovacella.it

T +39 0472 836 189