



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA



Pinot Grigio 2022 Linea Classica

Un vino bianco pieno ed elegante. Colore da giallo verdolino a giallo paglierino. Delicati profumi di miele, pera e banana al naso. Robusto e nocciolato al palato con un finale equilibrato.

Zona di produzione

Zona di produzione: Conca di Bressanone

Altitudine: 600 - 700 m

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

Esposizione: Sud, sud-est, sud-ovest

Vitigno: Pinot Grigio

Sistema di allevamento: Guyot

Piante per ettaro: 6.000 - 7.000

Resa per ettaro: 70 hl

Proposte di servizio

Temp. di servizio: 8° - 10° C

Potenziale di maturazione: 4 - 6 anni

Proposte di abbinamento: Terrina di selvaggina su lattughino con salsa di noci · Ravioli di patate ripieni di formaggio fresco · Halibut in crosta di sesamo con salsa di scalogno e Pinot Grigio

Produzione

Vinificazione: 3/4 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/4 in botti di rovere da 30 hl

Temp. di fermentazione: 17° - 19° C

Maturazione: 6 mesi

Dati analitici

Alkoholgehalt: 13,50% vol.

Säure: 6,00 g/l

Zuckerfreier Extrakt: 21,00 g/l

Restzucker: 1,50 g/l

Report Annata

Il 2022 è iniziato con un inverno eccezionalmente secco e poco nevoso. A causa delle temperature calde, il germogliamento è avvenuto già verso il 20 aprile. L'estate è stata caratterizzata da un clima caldo e secco, fortunatamente senza eventi meteorologici estremi. La vendemmia è iniziata il 7 settembre, 20 giorni prima dell'anno scorso. Durante questo periodo il tempo è stato costantemente bello, ma, a causa della data anticipata, più caldo della media. La vendemmia è progredita poi rapidamente e si è conclusa in soli 20 giorni. Il clima secco dell'estate ha fatto sì che le uve fossero molto sane, con gradazioni zuccherine abbastanza elevate.

La 2022 sarà un'annata eccellente per i vini bianchi. L'uva di altissima qualità porterà vini corposi e strutturati. Il 2022 è stato ottimale anche per i vini rossi, si mostrano fruttati, pieni con un tannino fine.

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