



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA



## Sylvaner 2022 Linea Classica

Un vino bianco elegante e sostanzioso. Colore da giallo verdolino a giallo paglierino. Fresco, con note fruttate di mele e pere mature e di melone al naso. Al palato è potente, minerale e col finale abbastanza grasso.

### Zona di produzione

**Zona di produzione:** Conca di Bressanone e Cornaiano

**Altitudine:** 650 - 750 m

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

**Esposizione:** Sud, sud-est, sud-ovest

**Vitigno:** Sylvaner

**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:** Tris della Valle Isarco (due tipi di canederli e mezzelune ripiene di spinaci) · Insalata di asparagi verdi e bianchi con frutti di mare · Asparagi bianchi con salsa bolzanina

### Produzione

**Vinificazione:** 3/4 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/4 in botti di acacia da 50 hl

**Temp. di fermentazione:** 17° - 19° C

**Maturazione:** 6 mesi

### Dati analitici

**Alkoholgehalt:** 13,50% vol.

**Säure:** 6,10 g/l

**Zuckerfreier Extrakt:** 22,00 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