



ACQUISTATO IL

"Omnes Dies" Bianco Mitterberg IGT 2024

2024

Un vino per tutti i giorni



Preparati a un'esplosione di freschezza e gusto con l'Omnes Dies Mitterberg IGT dell'Abbazia di Novacella! Questo vino è come un party per le papille gustative, con il suo colore giallo verdognolo che mette subito in scena una festa visiva. Chiudi gli occhi e sentirai l'abbraccio fruttato di pesca, la coccola della noce moscata e l'energia degli agrumi, tutti ballando in armonia nel tuo bicchiere. Ma non è tutto: questo vino è come il compagno perfetto per le tue avventure quotidiane. Con una gradazione alcolica che ti permette di godertelo senza freni, è stato creato appositamente per coloro che vogliono abbracciare la vita con un sorriso e un sorso. Il suo gusto fresco e sapido è come una risata contagiosa che ti lascia sempre desideroso di un altro sorso. Quindi alza il calice e brinda a giorni pieni di sapore con l'Omnes Dies Mitterberg IGT - un amico affidabile per le tue esperienze quotidiane più straordinarie!

Non si può pensare all'Alto Adige viticolo e non rivolgere lo sguardo verso le colline che ospitano i vigneti della storica cantina dell'Abbazia di Novacella. Del resto questa è annoverata tra le più antiche ancora attive del mondo. Le prime tracce documentali che parlano dell'Abbazia risalgono addirittura al 1100. Nel 1177, per la precisione, papa Alessandro III riconobbe al monastero il possesso dei vigneti nelle vicinanze e nel corso dei secoli, attraverso donazioni, fondazioni, acquisti e scambi, l'Abbazia accumulò considerevoli possedimenti di vigneti. Parte dei quali sono ancora nelle disponibilità dell'azienda dei nostri giorni. Dal fondo valle, ossia da circa 600 metri sul livello del mare, i vigneti di Novacella arrivano infatti a sfiorare i 900 metri di quota. Ancora oggi molti contadini conferiscono le loro uve migliori alla cantina dell'abbazia, perché vengano lavorate con cura e trasformate negli eccellenti vini apprezzati in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione	Sud, sud-est, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000-7000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	50% Müller Thurgau, 50% Moscato Giallo

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La fermentazione e la maturazione del vino avviene in tini di acciaio inox ad una temperatura controllata che oscilla tra i 17 e 19 gradi. Una volta imbottigliato, il vino passa un periodo di affinamento di 6 mesi.

Sensazioni L'Omnes Dies è un vino fresco e fruttato, giallo verdognolo nel colore, con delicati profumi di pesca, noce moscata ed agrumi. Di gradazione alcolica contenuta, pensato e consigliato per un consumo quotidiano. Fresco e sapido al palato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821