ACQUISTATO IL .....

# Riesling Alto Adige Valle Isarco DOC 2024 2024

## Vitigno raffinato per palati raffinati

Nella splendida cornice dell'Abbazia di Novacella nasce un gioiello enologico che cattura l'immaginazione: il Riesling Valle Isarco. Potente e intriso di mineralità, questo vino racconta storie di profondità e complessità in ogni sorso. Il suo colore giallo paglierino brillante risplende come il sole su una vigna rigogliosa. L'aroma intrigante si diffonde nell'aria, rivelando note di albicocca matura, pesca succosa e un soffio avvolgente di fiori d'arancio. Ogni sorso è un viaggio sensoriale, una danza perfetta tra fruttato e secco, che si svela sul palato con una succulenta eleganza. La potenza del Riesling Valle Isarco si fonde con una mineralità vibrante, donando una straordinaria profondità al carattere del vino. Ma è il finale a essere il colpo di scena, uno scintillante epilogo che lascia un'impronta indelebile. Uno spettacolo smagliante ed elegante che persiste, invitando a nuove avventure gustative. Il Riesling Valle Isarco dell'Abbazia di Novacella è un invito al mistero e all'esplorazione, una promessa di emozioni ardite e di scoperte inarrivabili in ogni sorso.

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** | 100% Riesling |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **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** | Un Riesling potente e minerale. Colore giallo paglierino brillante. Profuma di albicocca, pesca e fiori d'arancio. Fruttato, secco e succoso, con finale smagliante ed elegante |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821