ACQUISTATO IL .....

Riesling Alto Adige Valle Isarco DOC 2025 2025

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

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821