ACQUISTATO IL .....

Kerner "Praepositus" Alto Adige DOC 2024 2024



Il vitigno che viene dal freddo

Se non avete mai avuto l'occasione di assaggiare un Kerner, questa è la volta buona. Quello proposto qui da Abbazia di Novacella, infatti, è semplicemente "scolastico". Nel senso che è perfettamente rappresentativo della tipologia. Ma che cosa è il Kerner? Vitigno semi-aromatico a bacca bianca, il Kerner è tradizionalmente coltivato nelle regioni fredde. In particolare in Germania e Austria. In Italia, come è facile intuire, si trova bene ai piedi delle alpi, in particolare in Alto Adige, dove viene usato anche per produrre vini DOC. Come questo Alto Adige Valle Isarco. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo oro, con evidenti riflessi verdolini. Al naso non si fatica a cogliere la sua spiccata aromaticità, con note di pesca matura e albicocca. Poi buccia d'arancio, zenzero e fiori di sambuco. In bocca, invece, è descritto come "succoso" e potente, con delicate note dolci e fruttate sul finale. Un vino destinato a diventare uno dei preferiti da molti appassionati. Perfetto come aperitivo, magari accostato a un bel tagliere di speck e formaggi, grazie alla sua naturale freschezza richiede abbinamenti con una lieve componente grassa. Ottimo con gli gnocchi al formaggio, è il vino da stappare se in cucina si lavora l'anatra.

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-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	kerner 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	ideale con antipasti leggeri a base di pesce, risotti delicati di pesce e piatti di pasta o minestre di verdura.
Vinificazione	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Sensazioni	Colore giallo oro chiaro con evidenti riflessi verdolini. Pesca matura, albicocca secca, buccia d'arancio, zenzero e fiori di sambuco. Succoso e potente con delicate note dolci e fruttate sul finale.

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