ACQUISTATO IL .....

Sauvignon "Praepositus" Alto Adige DOC 2021 2021

Impossibile non amarlo

Impossibile non amare questo bianco aromatico e fresco. Siamo al cospetto, infatti, di un favoloso Sauvignon dell'Alto Adige. Uno dei buoni vini della linea Praepositus della cantina dell'Abbazia di Novacella. Uno di quei vini in grado di donare il sorriso agli amanti dei vini di montagna. Lavorazione super accurata delle uve raccolte a piena maturazione, questo Sauvignon si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo oro, con riflessi verdolini. Se l'aromaticità è tipica del vitigno, la mineralità che emerge chiaramente fin dal primo sorso è dovuta in larga parte al territorio di provenienza. Su tutto, però, emerge chiara la nota di peperone verde, quella che ogni buon sommelier associa sempre al Sauvignon, di ortica e pompelmo. Poi sambuco e cassis. In bocca è un vino potente, giustamente aromatico, con retrogusto sapido. Per un abbinamento del territorio, la scelta potrebbe cadere su un intrigante piatto di canederli, magari conditi con una salsa ai finferli. Per un abbinamento insolito, invece, il consiglio è quello di provarlo con una buona mozzarella di bufala. Semplicemente godurioso.

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	Bianco Fermo DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Soufflé di canederli con salsa ai finferli, Salmone affumicato con carciofi e verdure, oppure, Lasagne con mozzarella di bufala
Vinificazione	2/3 del mosto fermenta e matura in acciaio inox, 1/3 in botti di rovere da 30 hl
Sensazioni	Giallo oro chiaro con riflessi verdolini. Tanta mineralità in combinazione con aromi di peperone verde, ortica , pompelmo, sambuco e cassis. Potente, stimolante, aromatico con retrogusto sapido

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821