



AUGUSTINER
CHORHERRENSTIFT
NEUSTIFT
ABBZIA DI
NOVACELLA

Kerner DOC

Denominazione di Origine Controllata



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI



Italia, Alto Adige/Sudtirolo

Il Kerner di Abbazia di Novacella è un vino bianco semi-aromatico: espressione fresca e luminosa dell'Alto Adige. Piacevole note floreali e minerali, con sentori di frutta gialla, coinvolgono i sensi e introducono un sorso fresco e dinamico, con aromi sapidi sul finale.

Il bianco Kerner dell'Abbazia di Novacella nasce da vigne coltivate nella conca di Bressanone, a un'altitudine compresa tra i 650 e gli 800 metri sul livello del mare, con soleggiata esposizione a sud. I terreni sono prevalentemente d'antica origine morenica, composti da ghiaie e sabbie, molto drenanti e ricchi di minerali. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura sempre in acciaio per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Il colore è giallo paglierino con lievi e luminosi riflessi verdolini. Il bouquet esprime intense note floreali, aromi di frutta gialla, di pesca e albicocca. Il sorso è pieno e ricco, con un frutto maturo, che vira verso morbidi cenni tropicali, ben bilanciato da una vena minerale, che sfocia in un finale persistente e di vivace freschezza.

Il Kerner dell'Abbazia di Novacella è un vino altoatesino dal carattere intenso e aromatico, che viene realizzato con l'omonimo vitigno, creato in Germania negli anni '20, incrociando il Riesling Renano e la Schiava Grossa. Il risultato è un vitigno a bacca bianca dai profumi e aromi ricchi, ma dotato anche di buona struttura e complessità. Il Kerner si è ambientato perfettamente al clima fresco della Valle Isarco, regalando vini di grande personalità e carattere. Si tratta di una delle etichette più famose e apprezzate della celebre cantina dell'Abbazia di Novacella, che da secoli rappresenta la storia e la tradizione del vino dell'Alto Adige.

Denominazione: Alto Adige/Sudtirolo DOC

Vitigni: Kerner 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

Profumo: Piacevoli note floreali, sentori di pesca ed albicocca, con un delicato finale minerale

Gusto: Fresco e dinamico, succoso e lungo nel finale, con una nota minerale in chiusura

Allergeni: Contiene solfiti

