




AUGUSTINER
CHORHERRENSTIFT
NEUSTIFT
ABBZIA DI
NOVACELLA

Pinot Nero DOC

Denominazione di Origine Controllata



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

 Italia, Alto Adige/Sudtirolo

Il Pinot Nero dell'Abbazia di Novacella è un vino rosso dal profilo elegante e fresco, affinato per almeno 6 mesi in botti di legno. Conquista al naso con i suoi profumi delicati e fini di frutti di bosco, sottobosco, fiori di montagna, prugna e leggeri accenti di spezie. L'ingresso in bocca è morbido e raffinato, bilanciato da una piacevole freschezza e da dolci tannini. Il vino Pinot Nero dell'Abbazia di Novacella è uno dei rossi classici di questa storica realtà dell'Alto Adige. Nelle sue cantine si produce vino dal XII secolo e ancora oggi rappresenta il marchio più importante della Valle Isarco. Le uve di Pinot Nero provengono dalla tenuta di Cornaiano. Le vigne si trovano a un'altitudine compresa tra i 350 e i 420 metri sul livello del mare, con esposizione rivolta a nord, nord-ovest. Il clima fresco, con buone escursioni termiche tra le temperature del giorno della notte e i terreni vocati, costituiti da antichi depositi morenici, contribuiscono a creare un habitat perfetto per quest'esigente vitigno francese. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con un periodo di macerazione sulle bucce di un paio di settimane. Prima dell'imbottigliamento, il vino matura per circa sei mesi in botti di rovere da 60 ettolitri.

Questo è un vino che si fa apprezzare per la sua piacevole scorrevolezza, il suo profilo fresco e delicato. Alla vista si presenta di colore rosso rubino con leggeri riflessi porpora. Fragrante e delicato, esprime profumi di lampone, ribes, fragoline di bosco, marasca, cenni di sottobosco e leggere sfumature di spezie orientali. Al palato è di medio corpo, con un frutto maturo, aromi armoniosi di buona complessità, una trama tannica sottile e vellutata. Il finale è caratterizzato da una limpida freschezza e da una chiusura che torna su vivaci sensazioni fruttate. Un rosso raffinato e sottile, ideale per chi ama l'eleganza.

Denominazione: Alto Adige/Sudtirolo DOC

Vitigni: Pinot Nero 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

Vinificazione: Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica in botti di rovere

Affinamento: 6 mesi in botti di rovere da 60 hl

Colore: Rosso rubino con leggeri riflessi color porpora

Profumo: Note di amarena, ciliegia, frutti di bosco, spezie dolci, erbe di montagna e sottobosco

Gusto: Elegante, morbido, fresco e dai piacevoli tannini

Allergeni: Contiene solfiti

