



AUGUSTINER
CHORHERRENSTIFT
NEUSTIFT
ABBZIA DI
NOVACELLA

Müller Thurgau DOC
Denominazione di Origine Controllata



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI



Italia, Alto Adige/Sudtirolo

Il Müller-Thurgau è una delle etichette simbolo dell'Abbazia di Novacella ed è uno dei più famosi vini bianchi dell'Alto Adige, conosciuto per semplicità e freschezza.

I terreni sono situati nella conca di Bressanone, caratterizzata per suoli composti da depositi morenici permeabili e minerali, che favoriscono la sapidità e mineralità di questa etichetta. Al calice rivela riflessi verdolini ed è caratterizzato da freschezza tipica dei fiori bianchi come il gelsomino. Il gusto è delicato, leggermente aromatico con una scia minerale che equilibra il sorso. Fa parte della collezione dei vini Classici, caratterizzati da un profilo fresco e immediato, che vuole esaltare e mettere in luce il carattere di tipicità varietale delle uve. Il vitigno Müller-Thurgau si è ambientato molto bene nel territorio alpino della Valle Isarco.

Grazie all'altitudine, ai suoli pietrosi e a un clima molto fresco, si esprime con particolare finezza e armonia, con un perfetto equilibrio tra la ricchezza fruttata, la personalità delicatamente aromatica e la piacevole freschezza minerale. Il Müller-Thurgau dell'Abbazia di Novacella è un bianco tipico dell'Alto Adige, che esprime al meglio il profilo fresco dei vini di montagna. È ideale da degustare al momento dell'aperitivo o per accompagnare antipasti o primi piatti di mare. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini. All'olfatto regala delicati profumi floreali di zagara e di gelsomino, fragranti aromi di agrumi, di scorza di limone, aromi di pera, pesca, frutta a polpa bianca, cenni di frutta tropicale, sottili sfumature di noce moscata e di morbide spezie. Al palato esprime un frutto ricco e cremoso, con una piacevole scia aromatica, che accompagna verso un finale armonioso, fresco e sapido.

Denominazione: Alto Adige/Sudtirolo DOC

Vitigni: Müller Thurgau 100%

Gradazione alcolica: 12.5%

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Colore: Giallo chiaro con riflessi verdolini

Profumo: Fine, armonioso, note di fiori bianchi che ricordano il gelsomino e sensazioni di frutta a polpa bianca

Gusto: Delicata aromaticità insieme a freschezza ed una spiccata mineralità

Allergeni: Contiene solfiti

