



AUGUSTINER  
CHORHERRENSTIFT  
NEUSTIFT  
ABBAZIA DI  
NOVACELLA

## Gewürztraminer 'Praepositus' DOC

Denominazione di Origine Controllata



DISTRIBUITO DA  
CICOGNA ACQUE MINERALI



Italia, Alto Adige/Sudtirolo

Il Gewürztraminer "Praepositus" dell'Abbazia di Novacella, nasce in una delle cantine più antiche d'Europa. Tra le mura di questo meraviglioso complesso di monaci agostiniani, si produce vino dal 1142 e ancora oggi l'Abbazia rappresenta un punto di riferimento importante per la viticoltura della Valle Isarco. Il clima molto fresco, l'altitudine delle vigne e le notevoli escursioni termiche tra le temperature del giorno e della notte, si sono rivelate ideali per la coltivazione delle più famose varietà a bacca bianca originarie del centro Europa. Il Gewürztraminer, in particolare, si esprime con un profilo di grande riconoscibilità territoriale, con un carattere fresco ed elegante, che lo rende un ottimo compagno di tavola per accompagnare i piatti piccanti e speziati della cucina asiatica.

È uno dei bianchi più interessanti e ricchi di personalità dell'Abbazia di Novacella. Le uve provengono da una selezione delle vigne della conca di Bressanone, che per l'esposizione rivolta a mezzogiorno e per età delle piante, garantiscono ogni anno grappoli di qualità superiore. Si trovano a circa 650 metri sul livello del mare, un'altitudine che garantisce un clima fresco e una maturazione lenta ed equilibrata. I suoli sono costituiti da antichi depositi morenici d'origine glaciale, con abbondante presenza di quarzi, gneiss e micascisti.

Denominazione: Alto Adige/Sudtirolo DOC

Vitigni: Gewürztraminer 100%

Gradazione alcolica: 14.5%

Vigneti: SALlevati a 600-650 metri s.l.m. su suoli costituiti da antichi depositi morenici d'origine glaciale

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Alcuni mesi in vasche d'acciaio

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Giallo chiaro con delicati riflessi dorati

Profumo: Profondo, ricco e aromatico, con aromi floreali di petali di rosa, aromi agrumati e di frutta tropicale, pesca, albicocca, cenni di spezie orientali

Gusto: Sorso pieno, suadente e aromatico che ricorda un frutto maturo e aromi complessi, emerge una interessante sensazione sapida che chiude in maniera fresca e minerale

