



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA

Abbazia di Novacella

Pinot Nero Riserva "Praepositus"

Elegant och förförisk Pinot Noir med delikata aromer, inbjudande syra och sammetslen struktur.

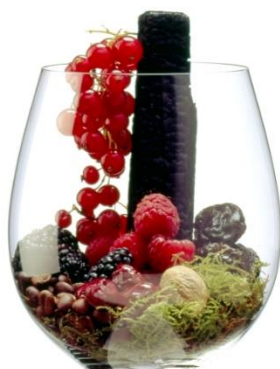
"Praepositus" Pinot Nero kommer från vingårdens odlingar i Eppan 380 meter över havet och görs på handplockade druvor av mycket hög kvalitet. Vinet mognar 24 månader på fat och vilar sedan 12 månader på flaska.

Färgen är rubinröd med tydliga ljusa nyanser vid kanten. Delikat doft av skogsboten, röda vilda bär, vinbär, vildhallon och morellkörsbär tillsammans med lätta toner av krydda, timjan, kanel, kryddnejlika, läder och peppar.

Smaken är fyllig, mjuk och harmonisk med subtila tanniner som är väl integrerade i mogen röd frukt. Rikt nyanserade aromer, lätt kryddighet och en lång, fräsch och mineralrik finish.

Utmärkt till lamm med örter, viltgryta med katrinplommon, rätter med stekt och grillat rött kött, grillad lax, risotto och mustiga pastarätter.

Vinet utvecklas med lagring i minst 20 år.



Årgång	2019
Druvor	100% Pinot Noir
Alkoholhalt	14%
Växtplats och jordmån	Vinodlingar mot norr 380 meter över havet i Eppan på vulkaniskt berg av mineralrika genomsläppliga porfyryrjor. Vinstockarna har en medelålder på 20-25 år.

Idylliska
Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Skörd	Druvorna skördas för hand.
Vinframställning	Fermentering på skalen i 15 dagar i rostfria ståltankar, där 10% av druvorna jäser utan pressning och avstjälkning. Malolaktisk jäsning. Mognadslagring där musten mognar i franska barriquer och tonneaux, en tredjedel på nya fat.
Mognadslagring	24 månader i franska barriquer och tonneaux, därefter 12 månader på flaska.
Restsocker	1,4 g/L
Syra	5,7 g/L
Servering	14-16 °C
Avsmakning	Färgen är rubinröd med tydliga ljusa nyanser vid kanten. Delikat doft av skogsbotten, röda vilda bär, vinbär, vildhallon och morellkörsbär tillsammans med lätta toner av krydda, timjan, kanel, kryddnejlika, läder och peppar. Smaken är fyllig, mjuk och harmonisk med subtila tanniner som är väl integrerade i mogen röd frukt. Rikt nyanserade aromer, lätt kryddighet och en lång, fräsch och mineralrik finish.
Passar till	Utmärkt till lamm med örter, viltgryta med katrinplommon, rätter med stekt och grillat rött kött, grillad lax, risotto och mustiga pastarätter.
Lagringspotential	Gott att dricka nu men utvecklas med lagring i minst 24 år.
Förpackning	Flaska 750 ml

Professionella betyg och utmärkelser

falstaff

Robert Parker
WINE ADVOCATE

JAMESUCKLING.COM



VERONELLI

- 92 poäng i Falstaff Weinguide
- 92 poäng av Robert Parker Wine Advocate
- 93 poäng av James Suckling
- 95 poäng av Luca Maroni
- 92 poäng i Veronelli wine guide "Vini di Veronelli"
- 93 poäng av Raffaele Vecchione - WinesCritic.com



Abbazia di Novacella

Novacella | Vinmakare Celestino Lucin

Vingården Abbazia di Novacella ligger i den nordligt belägna Isarcodalen i Alto Adige och dess klosterdel grundades redan år 1142 av Augustinermunkar.



Abbazia di Novacella har ett internationellt rykte som högkvalitativ vingård, känd för att producera viner i världsklass med ett suveränt pris/kvalitetsförhållande. År 2009 utsåg Italiens inflytelserika vinbibel Gambero Rosso gårdens vinmakare Celestino Lucin till Årets vinmakare.



Odlingarna för gårdens vita viner omger klostret i byn Novacella, högt belägen i Isarcodalen. Här är jordmånen huvudsakligen granitskiffer skapad av gamla glaciärer och vingårdarna är branta och solkyssta. Druvorna till de röda vinerna växer längre söderut i dalgångar närmare Bolzano.

I Isarcodalen är skördarna naturligt små och jordmånen bidrar till en fin mineralitet i de vita vinerna. De många soldagarna per år kombinerat med svala vindar nattetid ger en lång växtsäsong.

Det särskilda klimatet tillsammans med noggrann skörd och omsorg i källaren ger friska, aromatiska och mineraliska viner av toppklass.