Orchestra e 6234, le novità di Abbazia di Novacella

insolitus-2022-2-510f357e

Da una parte una sinfonia composta da tante varietà a bacca bianca, dall'altra il fascino, l'originalità e il timbro che una singola particella di un vigneto riesce a trasmettere a un nobile vitigno come il pinot nero. Si chiamano Orchestra e 6234 le due ultime novità che Abbazia di Novacella, una delle più antiche cantine attive al mondo nata nel 1142, presenta all'interno della linea Insolitus.

"Per il terzo anno consecutivo da quando è nata la linea Insolitus, l'arrivo della bella stagione coincide anche con la presentazione al pubblico e alla critica delle ultime preziose novità che vanno ad arricchire questo spazio dedicato all'innovazione e alla sperimentazione, lanciata nel 2020" afferma **Werner Waldboth**, direttore vendite di Abbazia di Novacella. *"Questa volta abbiamo deciso di percorrere due strade che possono apparire completamente opposte, vale a dire un composito e ricco uvaggio da una parte e un vino monovitigno proveniente da una singola e specifica vigna dall'altra. L'obiettivo è sempre quello di esprimere al massimo delle loro potenzialità le vigne e le uve che abbiamo la fortuna di custodire nei poderi dell'Abbazia".*

Orchestra Uvaggio Bianco Mitterberg IGT 2021 nasce dal desiderio di trovare un'**interazione armonica tra tutte le uve a bacca bianca** allevate nei vigneti che circondano l'Abbazia di Novacella. Sylvaner, Pinot Grigio, Kerner, Riesling e **Gewürztraminer** sono le cinque varietà che compongono questo vero e proprio uvaggio.

Le uve, infatti, coltivate su vigneti con esposizione sud-ovest e **caratterizzate da terreni composti da depositi morenici permeabili**, dopo la raccolta ai primi di ottobre, vengono fermentate congiuntamente in serbatoi di acciaio e qui svolgono anche la loro maturazione per circa 8 mesi, prima di essere imbottigliate, terminando il loro affinamento ancora per un mese.

“Se un’orchestra riesce a esprimere la sua massima espressività quando tutti gli strumenti si fondono in un’unica melodia, pur mantenendo ognuno la sua specificità – spiega ancora Waldboth – *così un grande vino bianco, che coniughi più varietà insieme, riesce armoniosamente a emozionare quando le singole personalità di cui è composto convivono con grazia e piacevolezza. Orchestra, insieme a una* ***vibrante freschezza e a una delicata mineralità****, riesce a coniugare l’esuberante aromaticità di alcune delle varietà del suo uvaggio”.*

6234 Pinot Nero Riserva 2018 Alto Adige DOC prende invece il nome da una singola particella di pinot nero che si trova a 450 metri di altitudine nel podere Marklhof a Cornaiano, dove Abbazia di Novacella possiede alcune delle sue vigne. La particella n. 6234 ha un’**esposizione leggermente rivolta a nord e un terreno composto da depositi morenici permeabili su una base porfirica**.

Le uve di **pinot nero**, vendemmiate nella prima decade di settembre, vengono vinificate in acciaio e poi maturano per 36 mesi per 2/3 in barrique e per 1/3 in anfora, prima del finale affinamento in bottiglia ancora per 10 mesi. *“Il 6234 è oggi il primo vino dell’Abbazia di Novacella proveniente da un singolo vigneto* – commenta sempre Werner Waldboth. *Il desiderio era quello di tradurre nel bicchiere l’unicità di questa vigna che riesce a preservare ed esaltare le peculiarità di un’uva tanto difficile quanto nobile come il pinot nero: la delicatezza e maturità delle note di piccoli frutti, la finezza dei suoi tannini e il finale fresco e minerale al palato”.*

Come consuetudine dei vini della linea Insolitus, anche le ultime due novità – Orchestra Uvaggio Bianco Mitterberg IGT 2021 e 6234 Pinot Nero Riserva 2018 Alto Adige DOC – vengono **distribuite esclusivamente attraverso i canali Horeca** e del dettaglio specializzato.