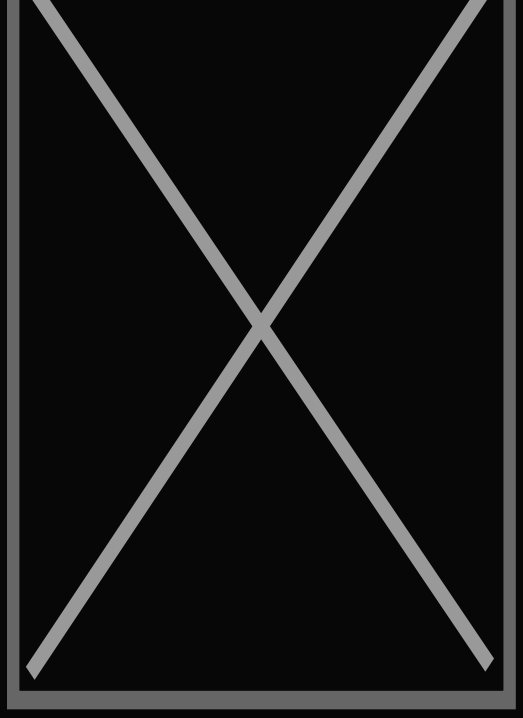
Abbazia di Novacella, pronte le nuove annate della linea Praepositus

p1050632-2-sm-de7c5507

Tre annate differenti e tre approcci, sia in vigna che in cantina, condotti con grande rigore per interpretare al meglio le varietà e i cru che compongono i vini della linea di punta di Abbazia di Novacella.

"A partire dal 2020, abbiamo deciso di commercializzare i vini della linea Praepositus non più a giugno ma a ottobre" commenta **Werner Waldboth**, direttore vendite di Abbazia di Novacella. *"Una scelta della quale siamo fermamente convinti: il tempo, infatti, è un grande alleato di queste etichette, capaci di essere longeve e donare il meglio di sé con il passare del tempo"*.

Le uve scelte per i vini della linea Praepositus **provengono dai migliori vigneti con la miglior esposizione e dalle viti più vecchie** che, in modo naturale, hanno rese molto basse in pianta. I vini della linea Praepositus – 6 vini bianchi, 2 vini rossi e 2 vini dolci – **maturano in acciaio e in botte**, e poi successivamente si affinano in bottiglia, a seconda delle varie tipologie, per minimo 12 mesi, un periodo che sale a 24 mesi nel caso del Riesling e arriva fino a 36 mesi per il **Pinot Nero** e il Lagrein nelle versioni Riserva.



I vini bianchi dell’annata 2021 pronti per essere commercializzati sono **Sylvaner, Kerner, Sauvignon, Gewürztraminer e Grüner Veltliner**.

“L’annata 2021 è certamente una delle più interessanti e convincenti degli ultimi anni” spiega ancora Waldboth. *“Sono vini eleganti e dotati di una struttura completa sotto ogni punto di vista: coniugano una vivissima acidità a una ricchezza di aromi davvero entusiasmante. Siamo molto soddisfatti e nutriamo grandi aspettative”*.

Un’**annata perfetta per i vini bianchi** della Valle Isarco, iniziata con un inverno ricco di precipitazioni nevose e temperature rigide che ha lasciato spazio alla fioritura solo nella seconda metà di giugno, circa 2 settimane dopo la media. Giugno e luglio sono stati mesi umidi e caldi e hanno portato anche alcune grandinate a Marklhof e a Novacella, ma in seguito **il finale dell’estate è stato strepitoso**, costantemente asciutto e soleggiato. Nei giorni che hanno preceduto la vendemmia lo sbalzo termico tra notte e giorno ha assicurato uve molto sane con una gradazione nella norma e, soprattutto, valori di acidità superiori alla media.

Per quanto riguarda **l’annata 2020**, sono pronti sia il Riesling che i due vini dolci della linea Praepositus, vale a dire il **Moscato Rosa e il Kerner Passito**. *“I vini di quest’annata hanno come comun denominatore la delicatezza complessiva della struttura e una trama olfattiva caratterizzata da ottime note fruttate”* spiega ancora il direttore vendite dell’Abbazia di Novacella. *L’andamento complessivo è stato regolare, con un inverno nevoso, una primavera mite e un’estate ideale dal punto di vista climatico, senza eventi meteorologici estremi da segnalare. La vendemmia è iniziata con 10*

giorni di anticipo a causa di un autunno più piovoso del solito e con minori oscillazioni di temperature tra il giorno e la notte. "Siamo riusciti a ottenere vini con un tenore alcolico moderato e, soprattutto, ancora una volta un'acidità davvero accattivante, che rende la beva particolarmente fresca e dinamica al palato".

Appartengono invece all'**annata 2019**, infine, i due vini rossi della linea Praepositus che entrano ora in commercio, **il Pinot Nero e il Lagrein**. *"Sarà certamente ricordata come un'annata difficile da gestire per i nostri viticoltori"* ricorda ancora Werner Waldboth. *"Le gelate notturne di maggio e in seguito la grandinata di agosto, misero a dura prova non solo la vegetazione delle vigne ma anche la bravura e l'operosità dei nostri viticoltori".* Grazie alle splendide giornate autunnali, con giornate calde e notti fredde, la vendemmia si è poi svolta nel migliore dei modi e ha consegnato minor quantità, ma uve buone sotto il profilo qualitativo. *"I vini rossi presentano **note fruttate molto tipiche** in entrambi i casi, corredate da una **fresca e piacevole acidità al sorso**".*