

# 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.