

CLASSIC

ALTO ADIGE SANTA MADDALENA 2023

L'uva Schiava (ted. "Vernatsch") raggiunge il suo massimo nel vino Santa Maddalena, così almeno vuole la tradizione popolare tanto che questo leggendario vino rosso altoatesino è detto „la regina della Schiava”. E non a torto, dato che le contrade intorno a Santa Maddalena presso Bolzano garantiscono alla varietà autoctona non solo un microclima ideale, ma anche terreni morenici sciolti, grazie ai quali le uve riescono a dispiegare pienamente un inconfondibile aroma intenso e fruttato. Questo Santa Maddalena, grazie a una struttura nel contempo delicata e intensa, si traduce in una beva fine ed elegante.



rosso rubino



aromi fruttati che vanno
dai piccoli frutti di bosco
alle ciliegie



leggero, vellutato,
rotondo, caldo
e speziato

VARIETÀ:

Schiava 90%, Lagrein 10%

ETÀ:

da 20 a 50 anni

VIGNETI:

Località: vigneti intorno a Santa Maddalena presso Bolzano (300-350 m)

Esposizione: sud e sud-est

Terreni: depositi morenici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

fine settembre a inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in acciaio. A seguire svolgimento della malolattica e affinamento in tini d'acciaio

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 4,5 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Il Santa Maddalena si abbina elegantemente ad antipasti elaborati e primi tradizionali come il risotto ai funghi porcini, ma anche alle carni stufate, alle carni lesse, lo speck e i formaggi. Adeguatamente rinfrescato può accompagnare molto bene anche il pesce.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

