



Alto Adige Santa Maddalena 2019

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



vellutato, rotondo, caldo e speziato

Vitigni

Varietà: 90% Schiava, 10% Lagrein

Età: 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: Pergola

Vendemmia

inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

fermentazione in acciaio. A seguire svolgimento della malolattica e affinamento parte in grandi botti di legno e parte in tini d'acciaio.

Dati analitici

Resa: 70 hl/ha

Contenuto alcolico: 13 %

Acidità: 4,7 gr/lt

Temperatura di servizio

12 a 14 gradi (o raffreddato a 8 a 10 gradi)

Consigli d'abbinamento

Il Santa Maddalena di 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

2 a 3 anni