



ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO DOC

Santa Maddalena gode di un'ottimale posizione geografica che con il suo caldo clima mediterraneo regala ai vitigni Schiava una notevole forza d'espressione ed un fascino irresistibile che rendono questo talentuoso vino unico ed inconfondibile.

„Io stesso bevo quasi tutti i giorni un bicchiere di Santa Maddalena durante i pasti e sempre rimango sorpreso di come questo vino si adatti bene ad ogni tipo di pietanza. Un vino moderno, pieno di gioia di vivere“.

Franz Gojer

POSIZIONE GEOGRAFICA

Territorio di coltivazione classico del Santa Maddalena: 300 m s.l.m.
Terreno morenico glaciale e porfido disgregato. Suolo ben areato, sabbioso e che si riscalda con facilità. 5000 viti per ettaro. Coltivazione a pergola. Età media delle viti circa 35 anni.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale e trasporto in grandi casse. Lavorazione delicata. Fermentazione controllata in fusti d'acciaio. Affinamento e decantazione in grandi botti di legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino vivo. Frutti freschi con note di ciliegia, violetta e frutti rossi. Fruttato, gustoso e vellutato con tannini eleganti e un lungo, persistente retrogusto.

SI ABBINA ad una tipica merenda altoatesina con speck, antipasti italiani, pesce alla brace nonché alla carne di agnello, lombata di vitello e pollame.

