

Alto Adige Schiava Nobile DOC „Kristplonerhof“



Il maso “Kristplonerhof” si trova Guncina, sui pendii del Monsocolo, con esposizione a sud-est e terreni porfidici. È il maso di nascita della moglie di Toni Rottensteiner, Rosa, ed è passato poco tempo fa alla sua figlia Evi.

Al di fuori di piccole quantità di Traminer Aromatico e Pinot Nero, sul “Kristploner” vengono coltivate soprattutto uva Schiava, la quale dal punto di vista qualitativo potrebbe concorrere con i Santa Maddalena della collina di fronte.

Il “Kristplonerhof” è un vino beverino e fruttato, con note di viola, ciliegia e mandorla amara, ma anche con una discreta struttura, che è molto versatile in cucina, a partire da antipasti e secondi leggeri fino ad arrosti di manzo. È però la fine del mondo da bere in compagnia, magari con un piatto di speck. Soprattutto se servito ad una temperatura di 18 – 20 °C e bevuto fresco, possibilmente entro i suoi primi due anni.

Bottiglie prodotte: 15.000
Sistema di allevamento: Pergola
Terreno: sabbioso, profidico
Resa: 7500 l/ha
Varietà: Schiava (100 %)
Vinificazione: Acciaio / botte di rovere
Acidità: 4,3 g/l
Zuccheri residui: 2,0 g/l
Grado alcolico: 12,9 % vol