

Alto Adige Santa Maddalena Classico DOC



La collina di Santa Maddalena forse è la migliore zona viticola in assoluto dell'Alto Adige. Di questo testimonia il fatto che nel 1941 il Santa Maddalena in una statistica nazionale fu contato ai 3 vini più buoni d'Italia (insieme a Barbaresco e Barolo). L'esposizione è ottima, da sud a sud-est, ed in combinazione con terreni porfidici, sabbiosi e sciolti ci sono le predisposizioni per produrre vini di massima qualità. Per la produzione del Santa Maddalena vengono utilizzate uve Schiava con un 4 – 5 % di Lagrein. Siccome questa percentuale di Lagrein c'è tradizionalmente già nel vigneto, la componente del Lagrein viene inclusa nel bouquet e nel sapore del vino sin dall'inizio, fatto che garantisce totale armonia. Il Santa Maddalena è un vino leggero, pieno e fruttato, con note di ciliegia e viola, con una leggera mandorla amara nel retrogusto. Si abbina a quasi tutti i pasti, a partire dagli antipasti, pesce, carne bianca e rossa e persino selvaggina. Temperatura di servizio ottimale sono i 16 – 20 °C, la conservabilità ca. 3 anni.

Bottiglie prodotte: 30.000
Sistema di allevamento: Pergola
Terreno: sabbioso porfidico
Resa: 9000 l/ha
Sorten: Vernatsch (95 %) Lagrein (5 %)
Vinificazione: Acciaio e botte di rovere
Acidità: 4,4 g/l
Zuccheri residui: 2,4 g/l
Grado alcolico 12,6 % vol