

## Linea tenute

### **ALTO ADIGE SANTA MADDALENA Vigna RIELERHOF**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** 95% Schiava, 5% Lagrein

**VIGNETI:** le uve provengono dalla Vigna Rielershof a Laste Basse-Renon a 500 m s.l.m. Il terreno è calcareo e ghiaioso su base in porfido. L'impianto decennale a pergola è situato nella parte bassa, verso il fondovalle, dove trova un microclima perfetto per la maturazione dell'uva.

**VINIFICAZIONE:** raccolta l'uva viene diraspata e la fermentazione avviene a temperatura controllata in piccole vasche d'acciaio con costanti rimontaggi giornalieri. Una volta terminata il vino svolge la fermentazione malo-lattica in antiche botti di legno dove poi affina per i restanti mesi fino all'imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE:** vino rosso rubino, elegante, con un tannino molto morbido. La sua acidità ne conferisce freschezza. Al naso profumi di ciliegia, amarena e mandorla.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** è un vino per tutti i giorni, semplice, che va bevuto in amicizia accompagnato da formaggi e speck. Si abbina bene anche con una cena a base di tortel di patate e carne salada.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15 – 16° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 3 anni

**ANALISI:**

alcohol: ca. 13 % vol

acidità: ca. 5,2 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l

