

Linea classica

ALTO ADIGE SANTA MADDALENA

CLASSIFICAZIONE: DOC - Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: 95% uva a schiava, 5% lagrein

VIGNETI: Le uve provengono dai pendii soleggiati di Santa Maddalena (Bolzano) ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. da terreni argillosi e ghiaiosi su base porfido.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e fermentate per 9-10 giorni a temperatura controllata in botti d'acciaio, con successiva fermentazione malolattica. Affinamento in grandi botti di rovere.

CARATTERISTICHE: Il Santa Maddalena, il più armonico e complesso fra i vini a schiava, è un vino elegante leggero a basso contenuto tannico, di colore da rubino a rosso granata, di profumi delicati, leggermente di viola. Sapore pieno, vellutato, intenso.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino adatto anche fuori pasto, si accompagna bene a carni rosse, formaggi teneri saporiti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 16° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13% vol

acidità: ca. 4,3 g/l

residuo zuccheri: ca. 1,5 g/l

