

## Linea tenute

### **ALTO ADIGE** **SANTA MADDALENA classico** *Vigna IHLDERHOF*

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

**VITIGNO:** 95% schiava, 5% lagrein

**ANNATA:** 2019

**VIGNETI:** Le uve provengono dalla Tenuta Ihlderhof a Santa Maddalena (Bolzano) ad un'altezza di 450 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 per ca. 3 mesi e in bottiglia.

**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:**

alcol: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 4,8 g/l

residuo zuccheri: ca. 1,5 g/l

