ACQUISTATO IL .....

"Huck am Bach" Santa Maddalena Classico Alto Adige DOC Magnum 2023



Pulito ed elegante

Ma quanto sono buoni i freschi rossi dell'Alto Adige? Quei vini caratterizzati da un profilo pulito ed elegante. Vini che ricordano la montagna e che sono perfetti per accompagnare molti dei piatti tipici della regione. Come questo Huck am Bach, Santa Maddalena Classico, Alto Adige DOC che nasce da una lavorazione di vitigni tipici dell'area: 85% Schiava, 15% Lagrein. Tutte le uve utilizzate provengono da vigneti che si trovano tra i 250 e i 500 metri sul livello del mare, sui pendii delle colline di "St. Magdalene", sopra Bolzano. La vendemmia è piuttosto tardiva, inizia verso la metà di ottobre. Le uve, accuratamente selezionate, vengono conferite in cantina e sono vinificate in modo tradizionale. Poi, dopo la svinatura, il vino affina in grandi botti di rovere per alcuni mesi, prima di essere imbottigliato per proseguire il proprio affinamento in vetro. Colore rosso rubino intenso, al naso questo vino presenta un bouquet piacevolmente floreale, con note di viole e rose. Poi aromi fruttati di ciliegia e lampone, e un tipico profumo di mandorla amara e marzapane. In bocca si rivela pieno, vellutato e piacevolmente persistente. Un rosso semplice ma gratificante, perfetto per accompagnare piatti gustosi e tipici come la carne salada o una pasta condita con ragù di selvaggina. Perfetto anche con una bella fetta di speck dolcemente affumicato.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	ghiaiosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	85% Schiava 15% Lagrein
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve selezionate seguono la tradizionale vinificazione in rosso e, dopo la fermentazione, il vino affina in grandi botti di rovere per proseguire poi con l'affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Bouquet: floreale di viole e rose, aromi fruttati di ciliegia e lampone, tipico profumato di mandorla amara e marzapane. Sapore: pieno, vellutato e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821