ACQUISTATO IL .....

Santa Maddalena Classico Alto Adige DOC 2024 2024

Un rosso di montagna che piace per la sua bevibilità

Chi ama i rossi non troppo strutturati ma freschi e piacevolmente fruttati, prima o poi deve assaggiare un Santa Maddalena, tipico vino altoatesino frutto della vinificazione dei vitigni autoctoni Schiava e Lagrein. Rossi che in alcuni casi riescono a raggiungere punte di eccellenza davvero assolute, grazie all'abilità dei vignaioli locali e alle loro moderne cantine di vinificazione. Ne è un bel esempio questo Santa Maddalena proposto dalla Cantina Bolzano, grande bevibilità ed eleganza, dovuti all'affinamento di parte del vino in grandi botti di rovere. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso note di frutta fresca, tra cui spiccano la ciliegia e i lamponi, poi note floreali di viole e rose e il tipico sentore di mandorla amara e marzapane. In bocca è corposo, vellutato, rotondo e di media struttura. E' il vino giusto per accompagnare la tipica merenda altoatesina, con salumi e formaggi. Ma per chi vuole osare di più, va sicuramente provato anche con la pizza.

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	Zone classica, terreni morenici e sciolti
Esposizione	Tra i 200 e i 500 m s.l.m.
Allevamento	Pergola
Densità imp.	900

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	85% Schiava, 15% Lagrein
Gradazione	13%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Pasta, salumi e formaggi, pizza
Vinificazione	tradizionale vinificazione in rosso, una parte del vino affina in grandi botti di rovere
Sensazioni	Colore: rosso rubino brillante Bouquet: fruttato di ciliegie e lamponi, note floreali di viole e rose, tipico sentore di mandorla amara e accenni di marzapane Sapore: corposo, vellutato, rotondo e di media struttura

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821