ACQUISTATO IL .....

Santa Maddalena Classico Alto Adige DOC 2024 2024



Schiava e Lagrein per un rosso che sa di territorio

Non esiste vino più rappresentativo del territorio Altoatesino del St. Maddalena. Un rosso fresco e non troppo intenso. Un vino piacevolmente beverino che può essere servito anche leggermente più fresco. Perfetto in abbinamento a un bel tagliere di salumi e formaggi. La versione proposta qui da cantina Hans Rottensteiner nasce da un sapiente assemblaggio del 95% di uve Schiava e solo un residuale 5% di Lagrein. Fermentazione e maturazione in acciaio, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino. Al naso è intensamente fruttato, con un evidente ricordo di ciliegie e fragoline di bosco. Poi ricordi di viola e di fieno essiccato. In bocca è soprattutto beverino, fresco e ben bilanciato.

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprietà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

La Vigna

Terreno	Sabbioso porfirico
Esposizione	Da sud a sud-est, 400-500m s.l.m.
Allevamento	Pergola
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	95% Schiava, 5% Lagrein
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 1 anno
Abbinamento	Speck e formaggio
Vinificazione	Dopo una fermentazione a 25°C il Santa Maddalena matura nei serbatoi di acciaio.
Sensazioni	Il Santa Maddalena è un vino leggero, pieno e fruttato, con note di ciliegia e viola, con un leggero retrogusto di mandorla amara.

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