ACQUISTATO IL .....

St. Magdalener Classico Südtiroler DOC 2021 2021



Rosso elegante e invitante

Se la serata è in stile altoatesino, sulla tavola non può mancare una bottiglia di questo straordinario rosso della tradizione. Alto Adige St. Magdalener, è classico di nome e di fatto. Nasce infatti da uve Schiava che crescono su pendii che possono arrivare all'80% di pendenza, ottimamente esposti a Sud, a S. Maddalena. Viticoltura sostenibile e ispirata dai principi dell'agricoltura biologica, le uve sono raccolte a mano e selezionate con cura già in vigna. La vinificazione è super tradizionale, con maturazione in acciaio, per preservare tutto il buono del frutto di partenza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino lucente. Al naso è elegante e invitante, con note di violetta, ciliegie e lamponi. In bocca rivela un corpo medio, fragrante e con un tipico finale che richiama la mandorla amara.

Ci troviamo in quel remoto angolo d'Italia dove, al semplice italiano, si preferisce parlare il tedesco. E dove i vini hanno lo stesso stile. Qui si trova Weingut Pitsch am Bach. Ci troviamo tra S. Giustina e S. Maddalena a Bolzano, dove le vigne affondano le proprie radici su un suolo interessante, composto di ghiaia fluviale con un alto contenuto di sabbia e medio di humus. L'azienda ha origini antiche, tanto da essere menzionata per la prima volta nel lontano 1350. Situata ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, gode di un invidiabile record di circa 300 giorni di sole all'anno. Un ottimo presupposto per produrre vini eccellenti. Oggi l'azienda vinicola Pitsch è gestita come "fattoria ereditaria" dalla famiglia Schweigkofler, ottava generazione a impegnarsi in viticoltura. Si coltivano solo vitigni autoctoni, dal Lagrein, al Vernatsch, dal Gewürztraminer al Südtiroler Goldmuskateller. Il vigneto è gestito in modo naturale e le uve vengono lavorate secondo le tradizionali tecniche di vinificazione.

La Vigna

Terreno	Terreno di origine porfirica con contenuto medio di limo ed alta percentuale di scheletro e humus.
Esposizione	Sud
Allevamento	A perola e spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Vernatsch 97 %, Lagrein 4 %
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve raccolte a mano e diraspate effettuano una fermentazione a 20-26 °C insieme alle vinacce per 8 gg. Dopo il primo travaso la fermentazione si conclude dopo altri 10 gg. Il seguente affinamento viene effettuato in recipiente di acciaio. Imbottigliamento 10 mesi dopo la vendemmia.
Sensazioni	Forti ricordi di violetta nonche sapori fruttati di ciliegie e lamponi. Corpo medio, polifenoli setosi e piacevole nota di marzapane. Nel retrogusto una tipica nota leggera 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