



ACQUISTATO IL

St. Magdalener Alto Adige DOC 2024

2024

Uno dei più interessanti vini rossi dell'Alto Adige



Svinando

La Vigna

Terreno terreni caldi composti da depositi moreinici e porfido disaggregato

Esposizione Sud

Allevamento Pergola

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 90% schiava, 10% lagrein

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento sella di coniglio arrostito con salsa all'aceto di lamponi, agnello da latte con peperoni e verdure, ossobuco

Vinificazione fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni. Fermentazione maloattica e maturazione in acciaio inox. Maturazione di 6 mesi

Sensazioni Colore rosso rubino luminoso e brillante. Fruttato e floreale con profumi di ciliegia e leggere note di mandorla e violetta in sottofondo. Corposo e armonico al palato che si chiude finemente.

Santa Maddalena. O meglio St. Magdalener. In ogni caso DOC. Stiamo parlando di uno dei più interessanti vini rossi dell'area dell'Alto Adige. Qui nell'interpretazione (come sempre magistrale) della cantina dell'Abbazia di Novacella. E' descritto come il più corposo dei vini prodotti con uva Schiava. Un vino che è capace di regalare belle soddisfazioni sia da giovane, sia se si ha la pazienza di aspettare qualche tempo per stapparlo. In questo caso alla Schiava, circa il 90%, viene aggiunta una piccola percentuale di uva Lagrein. Entrambe i vitigni sono coltivati con il tradizionale sistema della pergola che garantisce rese più basse ma qualità decisamente alta. Rosso rubino brillante, è una sinfonia di frutta e fiori. Dalle ciliegie alle viole. In bocca è armonico e vellutato, con un leggero retrogusto di mandorle amare. In estate può essere servito lievemente più fresco del normale per essere proposto come aperitivo fuori dagli schemi. D'inverno, invece, sa accompagnare con grande soddisfazione piatti a base di carne e di selvaggina.

Non si può pensare all'Alto Adige viticolo e non rivolgere lo sguardo verso le colline che ospitano i vigneti della storica cantina dell'Abbazia di Novacella. Del resto questa è annoverata tra le più antiche ancora attive del mondo. Le prime tracce documentali che parlano dell'Abbazia risalgono addirittura al 1100. Nel 1177, per la precisione, papa Alessandro III riconobbe al monastero il possesso dei vigneti nelle vicinanze e nel corso dei secoli, attraverso donazioni, fondazioni, acquisti e scambi, l'Abbazia accumulò considerevoli possedimenti di vigneti. Parte dei quali sono ancora nelle disponibilità dell'azienda dei nostri giorni. Dal fondo valle, ossia da circa 600 metri sul livello del mare, i vigneti di Novacella arrivano infatti a sfiorare i 900 metri di quota. Ancora oggi molti contadini conferiscono le loro uve migliori alla cantina dell'abbazia, perché vengano lavorate con cura e trasformate negli eccellenti vini apprezzati in tutto il mondo.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821