



ACQUISTATO IL

"Vigna Premstallerhof" St. Magdalener Classico Alto Adige D.O.C.G. 2024

Grande eleganza e struttura



Se chiudete gli occhi e pensate a un vigneto che si affaccia come un balcone naturale sulla città di Bolzano, state immaginando il Premstallerhof. Qui, tra le colline di Santa Maddalena, la Schiava non è solo un vitigno, ma una vera e propria istituzione che la famiglia Rottensteiner interpreta con rigore ed eleganza. Vigna Premstallerhof è un appezzamento iconico, gestito con passione da Gertrud Vogel, che collabora storicamente con la cantina Rottensteiner. Siamo nel cuore della zona Classica, su terreni sciolti e ricchi di porfido, quella roccia vulcanica che conferisce ai vini una spinta minerale inconfondibile. Qui la vite viene ancora coltivata con il tradizionale sistema della pergola, un metodo che protegge i grappoli dal sole troppo diretto e permette una maturazione lenta e costante. Il blend è composto da Schiava, in larghissima maggioranza (93%), con un piccolo tocco di Lagrein (7%) che aggiunge colore, corpo e quella leggera nota speziata. Non è un vino che cerca di stupire con la forza bruta, ma conquista tutti con la sua armonia impeccabile. La fermentazione è svolta in vasche di cemento, che aiutano a mantenere costante la temperatura e preservare il frutto. Il vino quindi matura in parte in botti di rovere per smussare gli angoli e rendere i tannini più setosi. È un lavoro di cesello che regala al sorso una pienezza avvolgente senza appesantirlo. Alla vista si presenta di un rosso rubino intenso e lucente. Il naso è elegante, dove spiccano la viola mammola e la ciliegia matura, con un ricordo lontano di mandorla amara. In bocca è pieno, succoso e incredibilmente morbido. I tannini sono talmente levigati da sembrare velluto, portando verso un finale persistente e pulito che richiama ancora il frutto rosso. È un vino che si beve con estremo piacere, senza mai stancare il palato. Perfetto per accompagnare un menù di carne della tradizione tirolese o con dei gustosi canederli allo speck in brodo. Da provare anche con un tagliere di formaggi di media stagionatura o con una tartare di manzo battuta al coltello.

Roter Stein, ovvero "pietra rossa". Nomen omen, un nome un destino. Questa pietra non è solo una decorazione, ma rappresenta le fondamenta stesse su cui poggia l'intera storia di questa famiglia. E' il porfido, roccia vulcanica di colore rossastro che domina i pendii intorno a Bolzano. Su questa terra difficile, minerale e decisa, i Rottensteiner coltivano con dedizione da secoli, anche se la storia recente della famiglia risale al 1956, grazie alla visione di nonno Hans che iniziò la sua avventura vendendo vino sfuso in Svizzera. Il figlio Toni, negli anni '80, intuì che il futuro era nell'imbottigliamento e nella qualità assoluta e oggi la guida della cantina è passata nelle mani della terza generazione con Hannes e sua moglie Judith, che portano avanti l'eredità familiare con uno spirito fresco e contemporaneo. Ma i Rottensteiner non sono soli. L'azienda è infatti il cuore di una "famiglia allargata" che comprende circa 50 viticoltori locali. Questi contadini, spesso legati alla cantina da collaborazioni storiche che durano da decenni, curano piccoli appezzamenti come fossero giardini, permettendo alla tenuta di attingere alle migliori uve di tutta la zona di Bolzano e dintorni. La filosofia produttiva è chiara e onesta: il vino deve essere elegante e sincero. L'obiettivo è portare nel bicchiere la purezza del vitigno e l'impronta del suolo porfirico. Un altro elemento distintivo è il legame con i cinque masi di famiglia, ognuno con la sua

La Vigna

Terreno	Terreni sciolti e porfirici
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Pergola
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Schiava 93%, Lagrein 7%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo la fermentazione in cemento il vino matura in parte in botti di rovere

Sensazioni Un intenso rosso rubino, un aroma fine di viola e ciliegia, un sapore pieno con tannini morbidi, il tutto con una bella persistenza, un vino che non appassiona solo agli amanti della Schiava

storia e la sua specifica vocazione, come il celebre Premstallerhof per il Santa Maddalena o il Kristplonerhof.

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