ACQUISTATO IL .....

"Moar" Santa Maddalena Classico Alto Adige DOC 2025 2025



L'anima autentica di Santa Maddalena

Sulle suggestive colline di Santa Maddalena, affacciate sulla città di Bolzano, nasce il Moar Santa Maddalena Classico, un vino che custodisce l'essenza più autentica della tradizione vitivinicola altoatesina. Qui, tra vigneti baciati dal sole e terreni di origine porfirica, la Schiava incontra il Lagrein in un connubio di eleganza e carattere. Il risultato è un rosso raffinato e armonioso, capace di raccontare la storia e l'identità di un territorio dalla vocazione vinicola secolare. Al naso si apre con delicati profumi di ciliegia, lampone e violetta, impreziositi da eleganti sfumature di mandorla. Al palato conquista per la sua piacevole morbidezza, la struttura equilibrata e la freschezza che accompagna ogni sorso, lasciando un finale persistente e armonioso. Un vino dal fascino senza tempo, che interpreta con autenticità la tradizione del Santa Maddalena Classico, trasformando ogni calice in un viaggio tra i profumi e i paesaggi dell'Alto Adige. Ideale per accompagnare la buona tavola e i momenti di convivialità, esprime il perfetto equilibrio tra semplicità, eleganza e personalità.

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 Bolzano 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	terreni ghiaiosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Schiava, Lagrein
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Piatti a base di carne, Pizza
Vinificazione	Le uve selezionate seguono la tradizionale vinificazione in rosso e, dopo la fermentazione, il vino affina in grandi botti di rovere per proseguire poi con l'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Bouquet: floreale di viole e rose, aromi fruttati di ciliegia e lampone, tipico profumato di mandorla amara e marzapane. Sapore: pieno, vellutato e persistente

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