



ACQUISTATO IL

St. Magdalener Alto Adige DOC 2022

2022

Uno dei più interessanti vini rossi dell'Alto Adige



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.

La Vigna

Terreno	terreni caldi composti da depositi morenici e porfido disgregato
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo DOC
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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821