



**ROTTENSTEINER**

# SANTA MADDALENA CLASSICO VIGNA PREMSTALLERHOF SELECT

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2022

VARIETÀ: Schiava (92%) Lagrein (8%)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola,  
Guyot

TERRENO: Sabbioso, porfirico

RESA: 5.000 l/ha

VINIFICAZIONE: Botti di rovere

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

INVECCHIAMENTO: 7-10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

VALORI ANALITICI

ACIDITÀ:

4,9 g/l

ZUCCHERI RESIDUI:

2,3 g/l

GRADO ALCOLICO:

13,3% vol

## STORIA

“Produrre dalle uve del maso Premstaller un Santa Maddalena di assoluta eccellenza, lavorando in massima armonia con la natura”, questo era il sogno di Gertrud Vogel quando, all’inizio del nuovo millennio, decise di prendere in mano personalmente la gestione del maso di famiglia a Santa Maddalena. E questo è anche l’obiettivo che si è posto l’enologo Hannes Rottensteiner. Il risultato: una selezione di Santa Maddalena cresciuto nelle migliori zone del maso che seduce con la sua tipicità, concentrazione e complessità.

## PROVENIENZA

Il maso Premstaller è uno dei CRU di questa denominazione ed è situato tra i 450 e 550m sopra Bolzano. Le parcelle più basse di Schiava e Lagrein vengono vendemmiate a mano con grande accuratezza e vinificate separatamente.

## VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione in vasche di cemento, questa selezione di Santa Maddalena matura per alcuni mesi in botti grandi di rovere.

## DESCRIZIONE

La Schiava dà a questo vino la sua eleganza e agilità, rinforzato dalla complessità del Lagrein. Un vino da selezione che mostra che anche vini a base di Schiava sono degni di un palcoscenico internazionale. Questa selezione di Santa Maddalena Classico convince con eleganza, corpo e linearità.