



ROTTENSTEINER

SANTA MADDALENA

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023

VARIETÀ: Schiava (95 %) Lagrein (5 %)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola

TERRENO: sabbioso porfirico

RESA: 9.000 l/ha

VINIFICAZIONE: Acciaio e botte di rovere

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

INVECCHIAMENTO: 2-3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C

VALORI ANALITICI

ACIDITÀ:

4,4 g/l

ZUCCHERI RESIDUI:

1,4 g/l

GRADO ALCOLICO:

13,4% vol

STORIA

La collina di Santa Maddalena è la migliore zona viticola dell'Alto Adige. Di questo testimonia il fatto che negli anni 40 il Santa Maddalena fu contato ai 3 vini più buoni d'Italia (insieme a Barbaresco e Barolo).

Per la produzione di questo vino vengono utilizzate uve Schiava con un 4 - 5 % di Lagrein. Siccome le due varietà crescono già insieme nel vigneto, la componente del Lagrein viene inclusa nel bouquet e nel sapore del vino sin dall'inizio, fatto che garantisce totale armonia.

PROVENIENZA

L'esposizione è ottima, da sud a sud-est, e in combinazione con terreni porfirici, sabbiosi e sciolti ci sono le predisposizioni per produrre vini di massima qualità.

VINIFICAZIONE

Dopo una fermentazione a 25°C il Santa Maddalena matura nei serbatoi di acciaio.

DESCRIZIONE

Il Santa Maddalena è un vino leggero, pieno e fruttato, con note di ciliegia e viola, con un leggero retrogusto di mandorla amara. Si abbina a quasi tutti i piatti, dagli antipasti, ai primi, al pesce, fino alla carne sia bianca che rossa e persino selvaggina.