



ROTTENSTEINER

SANTA MADDALENA CLASSICO VIGNA PREMSTALLERHOF

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023
VARIETÀ: Schiava (93%) Lagrein (7%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola
TERRENO: sabbioso porfidico
RESA: 5.000 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio/ Cemento /
Botti di rovere
BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.000
INVECCHIAMENTO: 4-5 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
4,6 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
1,6 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,8% vol

STORIA

Il Santa Maddalena è uno dei vini più conosciuti dell'Alto Adige e tradizionalmente le due varietà Schiava e Lagrein crescono insieme nel vigneto.

PROVENIENZA

Il "Premstallerhof" si trova a Santa Maddalena ad un'altitudine di 400 a 500 m ed è sicuramente non solo uno dei più grandi masi della zona, ma anche uno dei migliori dal punto di vista qualitativo. Dal 1962 il maso Premstaller è di proprietà della famiglia Vogel, importatori di vino Svizzeri che con questo maso si sono realizzati il sogno della vita. Il maso viene lavorato direttamente dalla signora Getrud Vogel in modo biodinamico.

L'esposizione a sud-est si sposa con le condizioni orografiche più che favorevoli della zona del Santa Maddalena. Anche i terreni sciolti e porfidici attribuiscono eleganza a uno dei vini più importanti della DOC, la nostra selezione "Premstallerhof".

VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione a 25°C nel serbatoio in acciaio il vino matura in parte in botti di rovere.

DESCRIZIONE

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

Il Santa Maddalena è molto versatile e si abbina con quasi tutti gli antipasti, carni lesse o arrostate, persino con la selvaggina e i formaggi non troppo piccanti.