



CLASSIC

ALTO ADIGE DOC SANTA MADDALENA 2025

L'uva Schiava (ted. "Vernatsch") raggiunge il suo massimo nel vino Santa Maddalena, così almeno vuole la tradizione popolare tanto che questo leggendario vino rosso altoatesino è detto „la regina della Schiava". E non a torto, dato che le contrade intorno a Santa Maddalena presso Bolzano garantiscono alla varietà autoctona non solo un microclima ideale, ma anche terreni morenici sciolti, grazie ai quali le uve riescono a dispiegare pienamente un inconfondibile aroma intenso e fruttato. Questo Santa Maddalena, grazie a una struttura nel contempo delicata e intensa, si traduce in una beva fine ed elegante.



rosso rubino



aromi fruttati che vanno dai piccoli frutti di bosco alle ciliegie



leggero, vellutato, rotondo, caldo e speziato

VARIETÀ:

90% Schiava, 10% Lagrein

ETÀ:

20 a 50 anni

VIGNETI:

Località: vigneti intorno a Santa Maddalena presso Bolzano (300-350m)

Esposizione: sud, sudest

Terreni: depositi morenici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in acciaio. A seguire svolgimento della malolattica e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 12,5%

Acidità: 5,0 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Vino versatile a tavola.

Primi piatti come ravioli, arrostiti, bollito misto, speck e formaggi, adeguatamente rinfrescato anche con il pesce.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it