

## Santa Maddalena ANNVER

sfaccettato | equilibrato | raffinato

L'ANNVER è il nostro Santa Maddalena Next Level. Johannes, che si occupa da sempre delle uve Schiava e del Santa Maddalena, voleva scoprire che potenziale di affinamento possiede veramente quello che per decenni è stato considerato un vino "semplice". Così ha perfezionato il lavoro in vigna e in cantina e il risultato si è decisamente visto, perché oggi sappiamo che con il nostro Santa Maddalena possiamo contare su un'esperienza magnifica anche dopo molti anni in bottiglia. Johannes lo ha battezzato con la parte iniziale dei nomi delle figlie, Anna e Veronika.



**Vitigno:** 95 % Schiava e 5 % Lagrein in uvaggio;

**Zona di produzione:** zona classica del Santa Maddalena; Bolzano, Alto Adige;

**Altitudine:** 280 m

**Età della vite:** 30 - 40 anni

**Terreni:** porfido di quarzo e terreni morenici

**Prima annata:** 2017

**Allevamento:** pergola

### VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano; fermentazione in acciaio; maturazione per 18 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia;

### VINO

**Colore:** luminoso colore rosso rubino

**Naso:** invitante aroma di frutti con note speziate di ciliegia, violetta e un pizzico di noce moscata e cannella.

**Palato:** Sul palato, sprigiona la sua inimitabile eleganza. Ai tannini presenti e alla marcata struttura del vino si uniscono note sottili di cioccolato fondente e frutti rossi maturi, che conferiscono all'ANNVER grazia e morbidezza.

### ABBINAMENTO

Lo si apprezza leggermente fresco in abbinamento ad antipasti o come aperitivo da sorseggiare conversando e si accompagna molto bene a piatti sia alpini sia mediterranei.

### PREMI

#### 2021

- "Faccino" + 95 punti DoctorWine
- "Top Wine" di Slow Wine
- 92 punti Falstaff
- Espresso Luca Gardini
- 2 bicchieri rossi Gambero Rosso

#### 2020

- Corona + Top 300 Vini Buoni d'Italia
- Tre grappoli Gault&Millau
- 92 Luca Maroni
- 93 punti Falstaff

#### 2019

- 93 punti Falstaff
- 93 punti Luca Maroni
- Corona Vini Buoni d'Italia
- 4 grappoli Gault&Millau
- The WineHunter Award Rot