

Santa Maddalena CLASSICO

fine | fruttato | delicato

Il Santa Maddalena è stato a lungo sottovalutato e non avrebbe mai immaginato che gli intenditori di vino ormai parlino segretamente della nostra regione vinicola come di una piccola Borgogna! Il nostro SANTA MADDALENA CLASSICO è stato il primo Santa Maddalena a ricevere, nel 2009, gli ambiti "Tre Bicchieri" di Gambero Rosso.



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: 1970

Allevamento: pergola

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano; fermentazione e maturazione in acciaio per sei mesi;

VINO

Colore: luminoso colore rosso rubino

Naso: l'invitante profumo di bacche rosse. Il sottile accento di ciliegia e mandorla invoglia al primo sorso.

Palato: Nonostante il suo carattere succoso e strutturato, al palato si presenta schietto e snello, con sentori di rosa canina, ciliegia e arancia rossa.

ABBINAMENTO

Tradizionale e moderno al tempo stesso, è facile da abbinare e si accompagna squisitamente a una varietà di piatti altoatesini, mediterranei e asiatici.

Da gustare fresco ma non freddo.

PREMI

2024

- 94 punti Luca Maroni
- 2 bicchieri Rossi Gambero Rosso
- 4 stelle Vinibuoni d'Italia
- 91 punti Falstaff

2023

- Faccino + 95 punti DoctorWine
- miglior Schiava Dolomiten-Vernatsch
- Berebene Gambero Rosso
- 92 punti Falstaff
- 94 punti Luca Maroni

2022

- Tre bicchieri Gambero Rosso
- Faccino + 95 punti DoctorWine
- Espresso Luca Gardini
- 94 Luca Maroni + miglior Schiava
- 92 punti Falstaff
- The WineHunter Award Rosso

2021

- Berebene Gambero Rosso
- 92 punti Falstaff
- 93 punti Luca Maroni
- The WineHunter Award Rosso