

Santa Maddalena DER PFANNENSTIEL.

vigoroso | elegante | di carattere

Il PFANNENSTIEL. è garanzia di piacere fino in fondo – perché il nome Santa Maddalena indicato in etichetta lascia anche lo spazio per una classe a sé! A dare vita a questo autentico spettacolo sono il 95% di uva Schiava e il 5% di uva Lagrein. Concedendo al PFANNENSTIEL. una maturazione di ben cinque anni, Johannes ha stabilito nuovi standard per il Santa Maddalena.



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: 2015

Allevamento: pergola

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano; fermentazione in acciaio; maturazione per 4,5 anni in acciaio e 6 mesi in bottiglia;

VINO

Colore: colore brillante d'un rosso rubino intenso;

Naso: Seduce l'olfatto con aromi di ciliegia, alloro e una nota di fave di cacao;

Palato: Al palato, la sua pienezza dona un'esperienza gustativa finemente aromatica. Fresco, succoso e con tannini delicati, il PFANNENSTIEL. termina con un lungo retrogusto che ricorda le bacche rosse.

ABBINAMENTO

si abbina benissimo a piatti vigorosi e di cucina mediterranea. I suoi tannini vellutati lo rendono ideale come accompagnamento di piatti esotici o di ispirazione asiatica. Naturalmente, il PFANNENSTIEL. è anche perfetto come ottimo bicchiere di vino da tenere in mano filosofeggiando su Dio e sul mondo!

PREMI

2019

- Decanter Platinum + 97 punti
- Faccino + 96 punti DoctorWine
- Corona Vinibuoni d'Italia
- The WineHunter Award Gold
- Espresso Luca Gardini
- 94+ WineJournal Eros Teboni
- St. Magdalener dell'anno, Henris/Gault&Millau
- 91 punti Vitae AIS

2018

- Best of Vernatsch Falstaff
- Corona Vini Buoni d'Italia
- 4 viti Vitae AIS-Wineguide
- The WineHunter Award Gold
- Decanter Silver
- Vernatschcup miglior Schiava

2017

- Best of Vernatsch Falstaff
- 4 grappoli Gault&Millau
- Faccino + 96 punti DoctorWine
- Corona Vinibuoni d'Italia
- 5 grappoli Bibenda
- Top Wine Slow Wine
- The WineHunter Award Rosso

2016

- Best of Vernatsch Falstaff
- 4 grappoli Gault&Millau
- Faccino + 96 punti DoctorWine
- The WineHunter Award Gold
- Corona Vinibuoni d'Italia
- Decanter Silver
- 92 punti Robert Parker