

Alto Adige
St. Maddalena
DOC

2017
13 % Vol.

VITIGNO.

Schiava – fino a 5 % di Lagrein

ZONA PRODUTTIVA.

Zona classica del S. Maddalena – Collina; terreni leggeri – sabbiosi

VINIFICAZIONE.

fermentazione a temperatura controllata in acciaio – degradazione dell'acido in grandi botti di legno

CARATTERISTICA.

vino rosso vellutato, piacevole

COLORE.

rosso rubino

ACIDITÀ TOTALE.

4,7 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO.

0,9 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.

2 – 3 anni

DA SERVIRE.

con antipasti sostanziosi, carne bollita e formaggio stagionato

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

14–15 °C

IL VINO.

Quando i romani nel 15 a. C. dalla pianura padana salirono verso Bolzano e conquistarono la Rezia, trovarono una cultura vinicola esistente da oltre 500 anni. È plausibile l'ipotesi che a quei tempi venisse già coltivata la Schiava, il cui nome tedesco "Vernatsch" è derivato dal latino "vernaculus" = "indigeno". In tutte le antiche regioni vitivinicole del mondo i vini in passato prendevano il nome non dal vitigno, ma dal loro territorio, e in virtù di questo erano conosciuti. Anche per quanto riguarda la Schiava del Sudtirolo, la denominazione d'origine secondo le zone è rimasta invariata nei secoli: Lago di Caldaro, Meranese di Collina e St. Maddalena sono varietà di Schiava con riferimento locale storico e con caratteristiche territoriali inconfondibili.

Il St. Maddalena dall'omonima zona di coltivazione, molto calda, di Bolzano, è un vino fruttato, pieno e corposo, con un marcato corredo aromatico di ciliegia – il denso fruttoso è reso vellutato e equilibrato dalla tipica acidità moderata.

