

# Pfannen stielhof

## Santa Maddalena classico Doc 2014

**Gradazione alcolica:** 13,5%vol  
**Acidità totale:** 4,7 g/l  
**Vitigno:** 95% schiava + 5% lagrein  
**Coltivazione:** a pergola  
**Terreno:** zona classica del Santa Maddalena



### Un vino attraente con molto charme

Il Santa Maddalena del Pfannenstielhof è un vino fresco, fruttato, piacevole e particolarmente lieve al palato, ma nel contempo complesso, intenso, dal gusto pieno e leggermente aromatico. Apprezziamo il Santa Maddalena come vino ricco di tradizione e come specialità locale, nonché in qualità di leggero compagno di ogni pasto.

Inoltre, lo amiamo, perché rispecchia perfettamente il nostro paesaggio e il nostro stile di vita autoctono: ecco perché gli riserviamo un posto d'onore nella nostra quotidianità.

### I nostri terreni sono unici, proprio come i nostri vini

Il Pfannenstielhof, menzionato per la prima volta in alcuni documenti del 1561, sorge immerso nei vigneti sul margine orientale della conca pianeggiante di Bolzano e da circa 200 anni, è di proprietà della famiglia Pfeifer.

Siamo particolarmente legati al terreno su cui crescono i nostri vitigni e desideriamo ricavarne il meglio, contribuendo con le nostre mani: riteniamo, infatti, che sia nostro dovere, coglierne l'unicità per manifestarla nelle nostre nobili stille.

Il Santa Maddalena matura nella classica area di coltivazione omonima, su un terreno composto da detriti morenici di porfido e dolomia, ben aerato e in grado di accumulare il calore.

I nostri vitigni di Schiava crescono tradizionalmente sulle pergole e il 5% circa del Lagrein viene piantato già nel vigneto. Entrambi, poi, vengono raccolti e fatti fermentare insieme.

### Lavorazione

Abbiamo scelto un metodo di coltivazione naturale e integrata, che comprende anche un accurato lavoro manuale per la potatura invernale, la sfrondata, la selezione del raccolto e la vendemmia.

Al termine della vendemmia, i grappoli vengono accuratamente diraspati e la fermentazione delle vinacce avviene per circa 10 giorni a temperatura controllata in botti di acciaio. Dopo la malolattica, il vino viene invecchiato in cisterne d'acciaio.

### Annata 2014

Il 2014 era una sfida particolare per il vignaiolo.

Dopo un inverno mite e temperature sopra la media in primavera i primi germogli sono usciti prematuramente, come non succedeva più da tanti anni, e di conseguenza anche la fioritura era precoce. Le successive precipitazioni piovose e le temperature fresche hanno favorito una veloce e forte crescita nei vigneti. Perciò l'estate scorsa – come anche gli altri anni – abbiamo passato molto tempo con l'eliminazione di quelle foglie che fanno ombra all'uva. In questo modo l'uva riceve tutta la luce del sole direttamente. Inoltre le uve si asciugano rapidamente dopo le precipitazioni e di conseguenza non marciscono. Il nostro Pfannenstielhof è situato in una posizione ventosa e privilegiata. Fortunatamente fino ad oggi la *Drosophila suzukii* non ha determinato danni nei nostri vigneti.

Quest'uva perfettamente sana poteva beneficiare del bel tempo autunnale.

Il risultato del nostro impegno e del lavoro intenso era un'uva sana, aromatica con la buccia bella matura e spessa.

In questi anni difficili diventano molto importanti la scelta della varietà di vite in funzione della posizione, della qualità del terreno, delle condizioni del suolo, l'attento lavoro manuale in vigna e il lavoro artigianale in cantina. Noi del Pfannenstielhof siamo felici quando i nostri vini sono puliti, freschi, saporiti, fruttati ed eleganti.

