



Santa Maddalena classico Doc 2013

Gradazione alcolica: 13,5%vol.

Acidità totale: 4,4 g/l

Terreno: Zona classica del Santa Maddalena , 280 m

Vitigno: 95% Schiava + 5% Lagrein

Coltivazione: a pergola

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.

Annata 2013

Dopo una primavera con temperature basse e precipitazioni, lo spuntare delle vite ha cominciato in ritardo rispetto agli ultimi anni. L'estate è stata un lungo periodo di bel tempo con giornate molto calde e secche. Le condizioni autunnali, caratterizzate da basse temperature di notte, hanno favorito in modo ideale lo sviluppo di aromi e acidità. Grazie alla vendemmia tardiva, le uve hanno potuto maturare bene, con ottimi valori per il mosto, un'acidità eccellente e un carattere fresco.

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.