

Santa Maddalena classico Doc 2015

Gradazione alcolica: 14%vol

Acidità totale: 4,4 g/l

Vitigno: 95% schiava + 5% lagrein

Coltivazione: a pergola

Zona di produzione: 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 bevibile compagno di ogni pasto.

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.

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 2015

Dopo un inverno particolarmente mite e secco le viti sono cresciute così rapidamente che a metà maggio si poteva osservare la fase di germogliamento. Giugno, luglio e agosto erano mesi molto secchi e caldi con notti tropicali e temperature record. Grazie a un'irrigazione ottimale e mirata nel periodo estivo potevamo evitare la sofferenza delle viti per la siccità e influenzare positivamente la maturazione dell'uva.

Le fresche notti di settembre hanno favorito la piena maturazione aromatica dell'uva.

Il 2015 è stata quindi un'annata eccezionale e un'annata di eccellente qualità per il vino. Abbiamo vendemmiato un'uva sana, matura, aromatica con la buccia bella matura e spessa. Da quelle uve abbiamo poi ricavato vini armonici e tipici, di un bellissimo colore, intensamente fruttati, ricchi di tannini maturi, vellutati e di alta qualità, vini eleganti e strutturati.

