



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

SANTA MADDALENA PERLHOF

DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Santa Maddalena "Perlhof" DOC

UVE

Schiava

AREA DI COLTIVAZIONE

Le uve di Schiava maturano a nord di Bolzano, nel cuore dell'area di Santa Maddalena, a 450 metri sul livello del mare. Le viti di Schiava, di oltre 40 anni, vengono coltivate con il tradizionale sistema a pergola. I terreni d'origine porfidica, ripidi, rocciosi e poveri, trattengono il calore e costituiscono il fondo ideale per la buona maturazione delle uve di questo vino particolare.

RACCOLTA & RESA

La vendemmia inizia a metà ottobre, non appena le uve di Schiava raggiungono il grado ideale di maturazione. Dalle uve selezionate a mano vengono ricavati 70 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Dopo la tradizionale fermentazione del mosto ad una temperatura controllata di 25°C avviene l'affinamento e la maturazione in grandi botti di legno.

DESCRIZIONE DEL VINO

Grazie alla particolare posizione, questo vino è di colore rosso granato luminoso, il suo aroma è fruttato, sprigiona sentori di bacche rosse e ciliegie mature. Il suo corpo elegante di media robustezza con tannini morbidi ed eleganti e le leggere e delicate note di mandorla nel sapore, conferiscono a questo vino rosso il suo carattere particolare.

ABBINAMENTI

Il vino è indicato per molte circostanze ed occasioni. È particolarmente consigliato per ricette leggere, carne, pesce fritto, pizza, nonché come piacevole accompagnamento da gustare in compagnia.

