



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Santa Maddalena

Alto Adige Santa Maddalena DOC 2025

Rosso granato, profumi di bacche rosse e ciliegia matura. Elegante e vellutato.

IL TERROIR

La posizione: a nord di Bolzano, nel cuore dell'area di Santa Maddalena (450 m)

Il terreno: porfirico, ripido, roccioso e povero, che trattiene il calore

La vite: in parte con oltre 40 anni di età, allevate a pergola tradizionale

LA RACCOLTA

Vendemmia a mano da metà settembre a metà ottobre

LA VINIFICAZIONE

Tradizionale fermentazione del mosto a temperatura controllata (22°C)
e successivo affinamento in serbatoi d'acciaio inossidabile

L'ESPERIENZA

Nel bicchiere: colore rosso granato brillante

Al naso: aroma fruttato con sentori intensi di frutti rossi e ciliegie mature

Al palato: corpo medio ed elegante, sorretto da tannini morbidi e raffinati
con delicate note di mandorla sul finale

ABBINAMENTI IDEALI...

da gustare in compagnia | ricette leggere | carne | pesce fritto | pizza

Vitigno: **100% Schiava**

2025

Resa: 70 hl/ha

Alc. 12.5 %

Servire a: 14-15 °C

Acidità totale 5.26 g/l

Longevità: 1 - 3 anni

Zuccheri residui 3.2 g/l

