



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.  
39052 Caldaro (BZ)  
Tel. +39 0471 963 135  
Fax +39 0471 963 393  
www.kettmeir.com  
info@kettmeir.com

## Santa Maddalena Classico Alto Adige/Südtiroler D.O.C.

REBSORTE:	95% Vernatsch (Groß-, Klein-, Grauvernatsch und Meraner), 5% Lagrein
PRODUKTIONSGBIET:	Klassische Zone in den Gemeinden St. Madgalena, St. Justina und Laitach
HÖHENLAGE:	Steillagen in süd/südöstlicher Ausrichtung
BODENTYP:	Autochthone Böden porphyrischen Ursprungs, tendentiell sandkörnig und sehr trocken.
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola
PFLANZDICHTEN:	3.000 – 3.500 Stöcke pro Hektar
ERNTETERMIN:	Ende September/Anfang Oktober
ALKOHOLGEHALT:	12,40 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Breiter Kelch mit eingewölbtem Rand (Bordeauxtypus)
LAGERFÄHIGKEIT:	3 - 4 Jahre

### VERARBEITUNG

Klassische Rotweinbereitung mit 5-6 tägiger Maischegärung bei Temperaturen um 23-25 °C. Nach dem Abstich wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau in große Holzgebände gezogen und bis zur Abfüllung mehrere Monate lang verfeinert.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Eigenschaften: Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen; in der Nase weiniger Duft nach Veilchen und Mandeln und Noten von roten Früchten; am Gaumen samtig, weich mit kräftigem Körper.

### GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Idealer Begleiter für die gesamte Speisenfolge, passt vorzüglich zu Geflügel vom Spieß, Wildgerichten, roten Fleischbraten und Käse.

Lago di Caldo Classico

