



**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 D.O.C.

UVE:	Schiava (nelle sue sottodenominazioni Grossa, Grigia, Gentile e Meranese) 95%, Lagrein 5%
ZONA DI PRODUZIONE:	Zona classica nelle frazioni di Santa Maddalena, S. Giustina e Laitago del comune di Bolzano.
ALTIMETRIA:	200-550 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	terreni autoctoni di origine porfidica, tendenzialmente sabbiosi, molto asciutti.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3000-3500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre, inizio ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16° - 18° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	3-4 anni

### SCHEDA TECNICA

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 5-6 giorni alla temperatura di 23-25° C. Dopo la svinatura il vino giovane viene travasato in botti di legno grandi, dove svolge la fermentazione malolattica e l'affinamento per alcuni mesi fino alla messa in bottiglia.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con riflessi violacei, dal profumo vinoso di viola e mandorla e sentori di frutta a bacca rossa. Il sapore è vellutato, morbido e di buon corpo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto, accompagna bene il pollo allo spiedo, piatti di selvaggina, arrostiti di carne rossa e formaggi.

Santa Maddalena Classico

