KELLEREI BOZEN
CANTINA·WINERY

MOAR

SANTA MADDALENA CLASSICO 2023

Südtirol · Alto Adige DOC

La cura delle terrazze viticole della tenuta “Moar” è unica e cattura immediatamente l’occhio, un vigneto in perfetta armonia. Profondamente radicate su suoli ricchi di humus e costantemente inerbiti, si trovano le vecchie viti di Schiava e Lagrein. I tralci della vite sono in perfetto ordine, legati alla pergola come se fossero stirati. Thomas Falser è conosciuto in tutta la zona di coltivazione come un perfezionista. I grappoli di piccole dimensioni producono una Santa Maddalena altamente elegante e profonda, con una texture vellutata e un finale sapido.

Vitigni:	85 % Schiava - 15 % Lagrein uvaggio
Terreni:	Collina di detriti morenici con strato sabbioso su porfido
Zona di coltivazione / altitudine	Santa Ma, Rentsch 280 Meter ü.d.M.
Clima / esposizione:	Süd-Süd-Ost-Ausrichtung, Hangausläufer, perfekte Sonnenversorgung und Belüftung
Precipitazione:	820 mm
Età media delle viti:	40 anni
Sistema di allevamento / densità:	Pergola, 4089 Rebstöcke / ha
Resa:	70 hl
Vendemmia:	raccolta manuale selettiva 01. – 10. ottobre

Vinificazione: Pressatura delicata e fermentazione lenta in acciaio, estrazione delicata tramite rimontaggio, separazione dalle bucce dopo 13 giorni, affinamento in grandi botti di legno (5.000 l).

Andamento dell’annata 2023: Germogliamento relativamente tardivo con una primavera fresca, che ha portato a una fase vegetativa lenta. A maggio, il deficit di precipitazioni di aprile e maggio è stato compensato. Un improvviso aumento di calore ha arrestato lo sviluppo delle viti, ma una vendemmia tardiva in buone condizioni.

Descrizione: Rosso rubino con bordi trasparenti, al naso note fruttate delicate che ricordano lampone e ciliegia, abbinate al tipico sentore di marzapane, al palato affascinante ed elegante, speziato con una struttura tannica delicata e un finale salato.

Abbinamenti: Eccellente con canederli allo speck o salumi affumicati o stagionati, ottimo con melanzane alla parmigiana o insalata caprese, geniale con pollo teriyaki o dim sum, così come con filetto di tonno in crosta di sesamo.

Bicchiere consigliato:	calice da Borgogna
Temperatura di servizio:	12 - 14 gradi Celsius
Potenziale di invecchiamento:	5 anni e oltre
Primo anno di produzione:	2013

Dati analytici

Gradazione alcolica:	13 % Vol
Zuccheri residui:	1,8 g/l
Acidità:	4,9 g/l