



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Santa Maddalena 2017



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,0 %vol.
- Zuccheri residui: 1,6 g/l
- Acidità totale: 4,7
- Acidità: --
- PH: --
- SO₂: --
- FSO₂: --

Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"In passato, quest'uvaggio tradizionale ottenuto dai due vitigni autoctoni Schiava e Lagrein, non solo rivestiva un ruolo di primo piano nella produzione vinicola altoatesina, ma era anche uno dei rossi più noti d'Italia. Questo vino, che prende il nome dal villaggio vinicolo di Santa Maddalena alle porte di Bolzano, con la sua eleganza e le sue note fruttate ha ancora oggi molti sostenitori, e sta tornando gradualmente in auge."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Santa Maddalena
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 85% Schiava, 15% Lagrein
- Storia: prima annata 1965
- Annata: 2017
- Bottiglie prodotte: 33,000
- Resa: 63 hl/ha
- Linea di qualità: I classici



Zona di produzione

- Stato: Alto Adige Santa Maddalena DOC
- Zona di provenienza: Bolzano
- Altitudine: 250 - 900 m s. l. m.
- Pendenza: 5 - 70 %
- Orientazione: Sud - Sudovest



Carattere del vino

- Colore: rosso rubino carico
- Profumo: Con un chiaro profumo fruttato che di primo acchito ricorda la bacca di sambuco e la ciliegia, affiancato da un aroma di mandorla amara e una sfumatura di violetta, il Santa Maddalena è un vino che nel naso convince molto.
- Sapore: Il gusto fruttato si ripropone anche al palato, ma più morbido ed elegante, dando a questo vino, insieme alla sua acidità equilibrata, quell'unicità e quella classe tipica di un vitigno poco tannico come la Schiava.

Abbinamenti semplici

Piatti altoatesini come affettati affumicati (speck e bresaola), ma anche carne salada di cervo con funghi sottolio e mousse di formaggio fresco, o manzo all'agro. Un'altra combinazione interessante è quella con le tagliatelle alla salsiccia, o col bollito misto in salsa verde su letto di patate al prezzemolo.

Abbinamenti dettagliati

--

Consigli per l'invecchiamento e l'assaggio

- Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità, ben ventilato ed esposto il meno possibile alla luce.
- Temperatura della cantina: 10 - 15 °C
- Maturità minima: 1 anni
- Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Bordeaux





Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Santa Maddalena 2017



Annata: 2017

L'annata 2017 la ricorderemo a lungo per le sue avversità meteorologiche. È iniziata con un inverno particolarmente secco che ha causato gravi danni in alcune zone. Una primavera molto mite ha determinato la germogliatura prematura delle viti che in alcune località era già osservabile alla fine di marzo e ha progredito rapidamente. Le gelate nella notte tra il 20 e il 21 aprile hanno provocato vari danni nei vigneti situati a bassa quota. La germogliatura è stata accompagnata da un tempo ideale, il quale ha fatto pensare ad un avvio precoce della vendemmia. Durante i mesi estivi i vigneti hanno goduto molte ore di sole e scarse precipitazioni. In agosto si sono registrati alcuni forti temporali. La vendemmia ha avuto inizio ufficialmente il 22 agosto con i vigneti precoci. Il meteo a volte instabile con ripetute, lievi piogge, ci ha costretto ad interrompere la vendemmia e posticipare il raccolto. La vendemmia è stata dunque impegnativa e laboriosa. Nel complesso, si può parlare di un'annata con quantità basse/ridotte ma con una buona qualità del vino.



Data di vendemmia
22 agosto 2017



Pioggia
759,5 mm



Ore di sole
2180



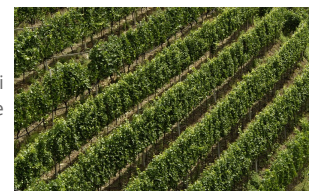
Temperatura
12,2 °C

Procedura di vinificazione

- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura degli acini e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata, e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 7-10 mesi in botti di legno grandi. Assemblaggio un mese prima di imbottigliare.

Terreno

Fin dai primordi della viticoltura in Alto Adige, fra le aree vinicole più prestigiose spiccano le colline e i ripidi pendii di Santa Maddalena, a Nord di Bolzano, da cui prende il nome il vino omonimo, prodotto con uve Schiava cresciute su questi terreni ben ventilati e facilmente riscaldabili, formati da colate moreniche di porfido e dolomia.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011

Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Queste caratteristiche orografiche fanno sì che l'escursione termica fra il giorno e la notte sia molto marcata, favorendo una maturazione elegante delle uve.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlano, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiati e quelli in ombra.

Il microclima di Terlano

Clima continentale (Cfa secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: ø 558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

Venti:

- Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

- Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana