



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Santa Maddalena 2018



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,0 %vol.
- Zuccheri residui: 1,8 g/l
- Acidità totale: 4,4
- Acidità: --
- PH: 3,7
- 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: 2018
- 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 2018



Annata: 2018

L'annata 2018, dal punto di vista meteorologico, si potrebbe definire "estrema" in quanto è stata caratterizzata da un inverno nevoso e un marzo piovoso, condizioni che hanno permesso un ottimo apporto idrico per le viti.

A causa delle temperature più fresche di inizio primavera, la germogliazione è cominciata più tardi rispetto agli anni precedenti - a metà aprile.

Il proseguimento della stagione si è contraddistinto da un clima quasi estivo, alternato da piogge intense, che ha garantito un rapido sviluppo fenologico delle viti, dando inizio alla fioritura a fine maggio, un mese caratterizzato da un clima variabile e piovoso.

In seguito un giugno torrido si è concluso con una grandinata estesa su una vasta area, causando danni in alcuni dei nostri vigneti, che i nostri produttori hanno prontamente riparato con molta diligenza e impegno.

I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da una grande ondata di calore priva di precipitazioni, interrotta da ingenti piogge ad inizio settembre.

Come nel 2017, la vendemmia è iniziata il 22 agosto.

Complessivamente l'annata risulta soddisfacente sia in termini di quantità che di qualità dei vini prodotti.



Data di vendemmia
22 agosto 2018



Pioggia
778,6 mm



Ore di sole
1952



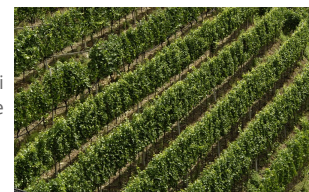
Temperatura
12,9 °C

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

2018
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