



Kandlerhof
ERBHOF



Alto Adige S. Maddalena classico D.O.C.

Il Santa Maddalena classico è uno dei vini di antica tradizione con riferimento locale storico. Il vino fruttato esprime tutte le inconfondibili caratteristiche di questo territorio. I vigneti sono lavorati a mano con cura meticolosa. La resa di uva per ettaro è ridotta a circa 9.500 kg garantendo in questo modo una migliore qualità di uva. Il vino è lasciato maturare per sei mesi in botti grandi di legno.

Vitigno:	Schiava + circa 5% Lagrein
Zona vinicola:	al centro della zona classica Santa Maddalena su terreni sabbiosi di origine porfirica
Vendemmia:	fine settembre/inizio ottobre
Vinificazione:	fermentazione (50% serbatoi d'acciaio inossidabile, 50% botti grandi di rovere) con un periodo di contatto sulle bucce di circa 10-14 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in botti grandi di rovere
Caratteristiche:	colore: rosso rubino intenso e luminoso profumo: fruttato e floreale con sentore di ciliegia sapore: armonico con corpo rotondo e strutturato, retrogusto elegante e persistente
Gradazione alcolica:	circa 13,0 %vol
Acidità:	4,6 g/l
Temperatura di servizio:	12-18 °C
Abbinamenti consigliati:	antipasti freddi, speck, formaggio, pietanze a base di carne (arrosto di manzo, coniglio, agnello) e pesce



KANDLERHOF

I-39100 Bozen/Bolzano Südtirol/Alto Adige – St. Magdalena/Santa Maddalena – Untermagdalena/Via Santa Maddalena di Sotto 30

Tel./Fax: +39 0471/973033 – info@kandlerhof.it – www.kandlerhof.it

MwSt.-Nr./Partita IVA: IT 01515880219 – Steuernr./Cod.fiscale: SPRMTN62C20A952A