



Rieser

NALS MARGREID
— 1932 —

Santa Maddalena

TRADITION

Vitigni

90% Schiava, 10% Lagrein

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

250 – 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

I ripidi pendii di Santa Maddalena, dove nasce il RIESER Santa Maddalena, si trovano nei pressi di Bolzano. Le viti affondano le proprie radici in terreni porfirici ghiaiosi e ben aerati.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 80 hl.

Colore

Rosso scarico, con riflessi ramati, di buono spessore

Al naso

Piccoli frutti rossi, ribes e lampone, un profilo floreale in chiusura

Al palato

Spessore e fresco, con tannini sapidi e bella persistenza

Cibi consigliati

Arrosto di vitello, coratella con patate.

Temperatura di servizio

14-16 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%