



Gaia

Santa Maddalena Classico Alto Adige DOC

Portando avanti l'esperienza iniziata con l'annata 2020, le pregiatissime uve Schiava vengono raccolte a grappolo intero insieme al raspo e fatte fermentare esclusivamente con lieviti del vigneto.

Le uve da cui si ricava questo vino sono state raccolte a mano con la massima cura, facendo attenzione che i grappoli arrivassero nel fermentatore quanto più possibilmente intatti. Dopo tre giorni senza alcun tipo d'intervento, le uve sono state accuratamente pigiate con i piedi per far uscire il succo e dare così avvio al processo di fermentazione. Dopo circa una settimana di macerazione sulle bucce, il vino viene trasferito in barrique singole, dove matura fino all'estate dell'anno successivo.

Imbottigliato senza alcuna chiarificazione e non filtrato, quello che ne deriva è un prodotto „non affinato secondo il metodo classico“.

Complesso e forte nell'aroma ed energico per acidità e tannini, questo vino riflette in modo particolare il carattere del luogo e del terreno da cui proviene. Per questo è stato battezzato con il nome "Gaia", l'antica dea greca della terra.

Vigneti:

Zona di produzione: territorio classico del Santa Maddalena, 300-340 m s.l.m.

Sistema di allevamento: pergola

Suolo: detriti morenici argillosi, ghiaia fluviale, inclusioni di sabbia e porfido quarzifero eroso dalle intemperie

Varietà d'uva: Schiava 100%

Resa per ettaro: 60 hl/ha

Vinificazione:

Enotecnia:

fermentazione alcolica e macerazione per 7 giorni a temperatura controllata in tini di fermentazione aperti

Affinamento: fermentazione malolattica e invecchiamento in barrique di rovere francese usate