



Gran Marie

SANTA MADDALENA CLASSICO ALTO ADIGE DOC

Dopo diversi anni di sperimentazioni nella coltivazione e vinificazione delle nostre uve Schiava e Lagrein, con l'annata 2016 è stata imbottigliata per la prima volta una linea selezionata del nostro Santa Maddalena Classico. Terreni sassosi e profondi su un sostrato di roccia porfirica determinano il carattere della vegetazione nei vigneti e dei vini che ne derivano.

La selezione delle uve idonee avviene mediante una pre-raccolta. Tra tutti i nostri vigneti si selezionano le viti di età non superiore a 50 anni – che non necessitano di interventi di regolazione della resa e presentano grappoli a struttura morbida e acini molto piccoli – per poi vinificarne le uve separatamente.

Il "Gran" nel nome del nostro vino fa riferimento proprio a questa fase della vendemmia. Le uve da cui è stato ricavato sono a nostro avviso della qualità più elevata e distinta che la rispettiva annata potesse offrirci nei nostri vigneti.

Il carattere di questo vino può essere definito complesso e deciso, come del resto lo era quello di Maria Ebner-Ramoser, che nel 1930 ereditò la tenuta del Fliederhof dallo zio e portò la nostra famiglia a Santa Maddalena. Era chiamata affettuosamente "Marie".

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 con l'aggiunta di circa 4% di Lagrein

Resa per ettaro: 55 hl/ha

Vinificazione:

Lavorazione dell'uva: fermentazione alcolica e macerazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox per 8-10 giorni

Affinamento: fermentazione malolattica e invecchiamento in botti di rovere francese da 1500 litri