



Marie

SANTA MADDALENA ALTO ADIGE CLASSICO DOC

Finemente fruttato, armonico e di struttura gradevole sono le impressioni gustative che meglio descrivono questo vino proveniente da un cru speciale, la zona d'origine del Santa Maddalena.

Le uve provengono da tre vigneti con terroir nettamente diversi. Il vigneto che si trova su suolo argilloso ed esposto a est dona alle uve aromi particolarmente fini con sentori di amarene e bacche rosse, uniti ad un'asprezza succosa. Al contrario, le uve del vigneto sito in una sorta di conca circondata da pendii ripidi sono decisamente più succosi e presentano tannini più dolci. Le viti del terzo vigneto prosperano su terreni più profondi, sabbiosi e molto sassosi, che immagazzinano molto bene il calore e portano maggiore densità, aromi di frutta scura e struttura nella successiva produzione di cuvée. La triade di queste tre uve, che si completano a vicenda per dare origine a un vino armonioso, porta il nome "Marie".

Maria Ebnicher Ramoser era una donna dal carattere risoluto che nel 1930 ereditò il Fliederhof dallo zio, gettando così le fondamenta per la storia vinicola della nostra famiglia. Amici e parenti la chiamavano 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: 70 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 legno e serbatoi d'acciaio inox