



Erzeugerabfüllungen · Imbottigliati all'origine

OBERMOSER des Rottensteiner Thomas

Weingut · Azienda Vitivinicola

Untermagdalena 35 · I-39100 Bozen/Bolzano (BZ) · Südtirol

T +39 0471 973549 · M +39 335 6887019 · F +39 0471 325827

info@obermoser.it · www.obermoser.it

ST. MAGDALENER CLASSICO

SÜDTIROL D.O.C.

Rote Rebsorte: Vernatsch in seinen Spielarten. Bis zu 5 % Lagrein im gemischten Satz.

Herkunft: Hörtenberg, Obermoser und Grafenleiten in St. Magdalena. KG Zwölfmalgreien: Parzellen 2531, 552/1, 549/2, 548, 553/1, 537/3, 537/1, 478, 535/2, 536/1, 536/2, 537/2, 538, 553/5.

Terroir: vorwiegend Moränenablagerungen

Ausrichtung: vorwiegend Südhänge

Höhe: 310-540 m ü.d.M.

Fläche: 15.200 m²

Anbausystem: Pergel

Alter der Reben: 5-50 Jahre

Trauben: von Hand ausgelesen

Kelterung: Vergärung auf den Schalen über 8-10 Tage.

Biologischer Säureabbau und Ausbau in großen Eichenholzfässern über 6-10 Monate.

Daten: Trocken. Alkohol 12,5-13,5 %.

Abfüllung: nach 6 bis 11 Monaten in 18.000-22.000 Flaschen.

Klassifizierung: Südtirol St. Magdalener D.O.C. Classico

Qualitätsprüfung: Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge, Analysewerte, Sensorische Bewertung, Abfüllung)

"Classico" bezeichnet die Produktion des ältesten Anbaugbietes mit besonders warmen Klima. Der rubinrote Wein hat in der Nase Ansätze von Sauerkirschen, roten Beeren und Veilchen; äußert sich im Trunk jugendlich, ausgewogen und frisch. Die harmonischen Tannine und ein leichter Bittermandelton kennzeichnen den Abgang.

Serviertemperatur: 15-17° C

Trinkreife: innerhalb 3 Jahren, gute Jahrgänge auch nach vielen Jahren noch sehr interessant

Empfohlen zu: Pasta mit Fleischsugo, Rotem und hellem Fleisch (gebraten oder gegrillt), Kaninchen, leicht würzigem Käse, Tiroler Brotzeit mit Speck und Wurstwaren.

Unser Klassiker und Liebling

"Unser Traditionswein überrascht uns immer wieder. Wunderbar ist in guten Jahrgängen die harmonische Ausgewogenheit. Wichtig ist dabei das richtige Verhältnis der verschiedenen Vernatschspielarten. Wir versuchen diesem einmaligen Wein den Stellenwert zu geben, den er sich verdient."

Heinrich Rottensteiner

S. MADDALENA CLASSICO

ALTO ADIGE D.O.C.

Vitigno Rosso: Schiava nelle sue differenti varietà. Lagrein in percentuale variabile fino a 5%.

Origine: Hörtenberg, Obermoser e Grafenleiten in S. Maddalena. CC Dodiciville: particelle 2531, 552/1, 549/2, 548, 553/1, 537/3, 537/1, 478, 535/2, 536/1, 536/2, 537/2, 538, 553/5.

Terreno: morenico ed alluvionale

Esposizione: prevalentemente colline esposte a sud

Altezza: 310-540 m s.l.m.

Superficie: 15.200 m²

Sistema di allevamento: Pergola

Età delle viti: 5-50 anni

Uve: raccolte e selezionate a mano

Vinificazione: fermentazione sulle vinacce per 8-10 giorni.

Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere per 6-10 mesi.

Dati: secco. 12,5-13,5 % alcol.

Imbottigliamento: dopo 6 fino a 11 mesi in 18000-22000 bottiglie.

Classificazione: Alto Adige S. Maddalena D.O.C. Classico

Controllo qualità: Camera di Commercio Bolzano (superficie vitata, quantità raccolta, valori analitici, valutazione sensoriale, imbottigliamento)

"Classico" denomina la produzione dai più antichi siti di coltivazione, esposti ad un clima particolarmente mite. All'olfatto il vino ha sentori di amarene, frutti di bosco e violette; è di beva facile, equilibrata e fresca. Vino di tannicità armonica e con tipiche sfumature di mandorla amara di retrogusto.

Temperatura di servizio: 15-17° C

Bevibilità ottimale: entro 3 anni, annate buone anche dopo molti anni ancora molto interessanti

Abbinamenti: primi piatti di pasta ai sughi di carne, carni rosse e bianche (arrosto o grigliate), coniglio, formaggi erborinati leggeri e merenda tirolese con speck e salumi.

Il nostro classico preferito

"Questo vino riesce sempre a sorprenderci. Nelle annate buone il suo equilibrio armonico è stupefacente. A questo scopo è determinante la giusta proporzione tra le diverse varietà di Schiava. Cerchiamo di attribuire a questo vino unico nel suo genere l'importanza che merita."

Heinrich Rottensteiner