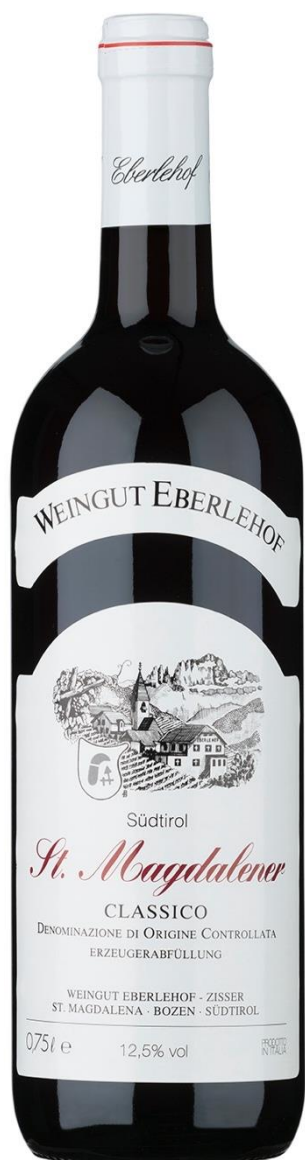




Alto Adige DOC S. Maddalena Classico

La viticoltura all'Eberlehof vanta un'antica tradizione: sui migliori declivi della località vitivinicola di Santa Maddalena, viene coltivato il famoso classico omonimo, cui la famiglia Zisser riserva un occhio di riguardo all'interno del suo assortimento. Gli antichi vigneti a varietà mista vengono lavorati in modo naturale, con molto impegno e amore.



Varietà:	Schiava (93%) e Lagrein (7%)
Area di produzione:	vigneti con terreni morenici situati a S. Maddalena su 300 m s.l.m. con esposizione sud
Sistema di coltivazione:	pergola
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte a metà settembre, diraspate e fermentate sotto controllo in vasche d'acciaio. Di seguito la maturazione avviene in botte di legno (15 a 30 hl).
Caratteristiche:	Colore: rosso rubino Sentore: note di violetta e mandorla, profumi fruttati che ricordano ciliegie e bacche rosse Sapore: corpo elegante, rotondo, sapido al palato
Potenziale d'invecchiamento:	5 a 6 anni
Temperatura di servizio:	14 a 16 °C
Abbinamento:	piatti di pasta, carne rossa, Speck dell'Alto Adige, formaggi, adatto a ogni cornice festosa
Bottiglie da:	0,375 l e 0,75 l