



Degustiamo un sorso Santa Maddalena – DOC Alto Adige– Sauvignon Mock - 2006

Due storiche cantine, profondamente radicate a Bolzano ... nel 2001 la **Cantina Gries** (fondata nel 1908) e la **Cantina Santa Maddalena** (fondata nel 1930) si sono associate, costituendo così la più giovane Cantina Produttori dell'Alto Adige. uova, ma forte di secolare esperienza. Due cantine riunite, per rilanciare con rinnovato vigore la sfida dei vini di Bolzano. Prodotti schietti quanto affascinanti, inconfondibili. Veri vini Alto Adige DOC

È la regione più settentrionale d'Italia, che si incunea tra la Lombardia ed il Veneto fino al confine con l'Austria. Il Trentino corrisponde alla provincia di Trento e l'Alto Adige a quella di Bolzano. Il clima è alpino e la temperatura, nel periodo invernale, scende a livelli molto bassi con precipitazioni nevose che possono raggiungere punte eccezionali. Tuttavia è stato possibile l'impianto di vigneti a fondo valle con risultati eccellenti. In questa regione si produce una vastissima gamma di vini che vanno dai rossi ai bianchi, vini con caratteristiche molto diverse fra loro ma, nello stesso tempo, tutti assai pregevoli. Si tratta di una produzione che, nel tempo, si è andata evolvendo grazie alla passione dei produttori, i quali hanno sfruttato intelligentemente le possibilità offerte dalla loro terra.

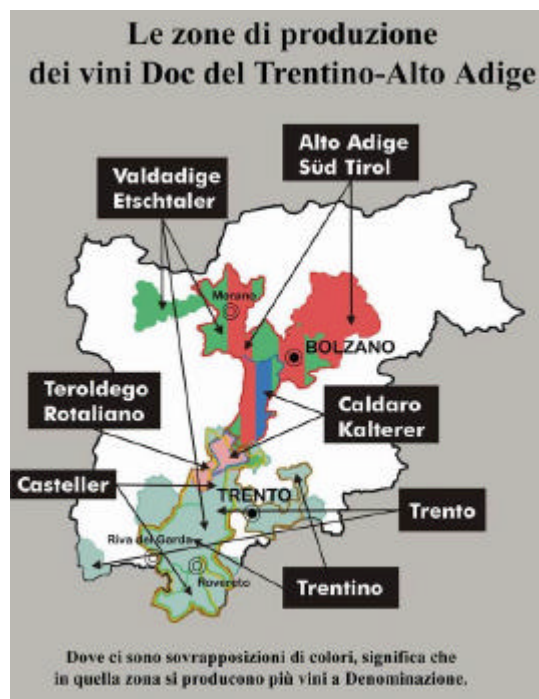
Produzione

1.200.000 ettolitri con il 60% DOC. La Doc è regionale Alto Adige.

Vitigni

Muller Turgau, Gerwurstaminer, Pinot Bianco per i Bianchi e Schiava e Lagrein per i rossi.

Vitigno: Sauvignon blanc
Zona di produzione: La tenuta "Mock" si trova in località Laitago della città di Bolzano, superficie 2,5 ettari collinari, 500 mt. di altitudine,
Inizio vendemmia: settembre
Tipo di vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
Caratteristiche organolettiche: vino bianco delicato, aromatico, di colore giallo paglierino, lo distingue il suo caratteristico profumo di sambuco, molto morbido e di grande persistenza aromatica in bocca.
Grado alcolico: 13,5 % Vol.
Zucchero residuo: 3,0 g/l
Da servire: 10-12°C; con piatti vegetariani, insalate, asparagi, volatili



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo Paglierino, Abb. Consistente

Esame Olfattivo

Abb Intentso, Complesso, Fine, Erbaceo, Fruttato, Floreale, Cedro, Sambuco

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Abb Morbido, Fresco, Abb sapido, Di corpo, Abb Intenso, Persistente, Fine, Equilibrato

Abbinamento gastronomico

Cernia al Limone

www.kellereimagdalena.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org