

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



ST. MAGDALENER CLASSICO

Il St. Maddalena Classico è il vino che Vi introduce al nostro mondo dei vini rossi. È qualcosa di molto speciale ed ha un significato profondo per noi. Nel 1968, fu il primo vino che il padre di Christian, Heinrich Plattner, decise di imbottigliare e di commercializzare personalmente. All'epoca il costo di una bottiglia era di 500 lire. Quello fu l'inizio di Anstz Waldgries come azienda vinicola moderna e sempre orientata al futuro.

Oggi, più di 50 anni dopo, il St. Magdalener è per noi storia fluida in continua evoluzione. Ha viaggiato con la storia della nostra cantina, ci ha accompagnato per tutti questi anni e oggi è più attuale che mai. Con la sua freschezza, i suoi sentori fruttati e la sua accessibilità, si sposa perfettamente con una cucina moderna e leggera. Allo stesso tempo, incarna l'Alto Adige e i suoi piatti tradizionali e innovativi come nessun altro vino.

Christian Plattner ama anche definire il St. Magdalener il nostro vino di benvenuto. Quando prendete in mano una bottiglia, guardate l'etichetta. Mostra la nostra cantina, i cancelli sono aperti come ad accoglierVi.

Nota dell'enologo:

“Il St. Magdalener Classico viene prodotto esclusivamente in vasche d'acciaio. Questo preserva i sentori fruttati e l'eleganza. Voglio che i tannini siano delicati e che sia presente una piacevole acidità al fine di invitarVi ad un sorso successivo.”.

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

posizione e clima S. Maddalena, versante sud-est ovest a 250, s.l.m..
Zona dal microclima tipicamente mediterraneo, in cui l'uva raggiunge la perfetta maturazione prima, rispetto alle altre aree dell'Alto Adige.

terreni sabbiosi e ghiaiosi di origine glaciale
con suolo residuale di natura porfirica

vinificazione acciaio e grandi botti di legno.
Particolarità: il 20 % delle uve fermenta
assieme ai propri raspi

peratura di servizio 15° C (leggermente più fresco rispetto ai vini rossi)

abbinamenti antipasti freddi, speck, prosciutto e insaccati,
primi piatti italiani

invecchiamento conservare in luogo fresco (ca. 12°-14° C),
al riparo della luce e a temperatura
pressoché costante

Colore: rosso rubino brillante

Sapore: sequenza affascinante ed armonica di tannini,
struttura decisa e grintosa, buona persistenza

Profumo: bouquet di ciliegia, lamponi, frutti rossi e mandorle

Il vino: La Tenuta Waldgries risale al XIII sec.
Il podere fu acquistato nei primi del '900
dal nonno Plattner e già nel 1969
il figlio Heinrich Plattner iniziò ad imbottigliare
il S. Maddalena classico. Christian prosegue
con passione e dedizione la tradizione
del nonno e del padre.



Tipo materiale	Codice ambientale	Simbolo	Destinazione rifiuto
Cartoni	PAP 20		Raccolta carta
Vetro verde	GL 71		Raccolta vetro
DIAM/Sughero naturale	FOR 51		Raccolta differenziata dedicata o rifiuti organici
polilaminato/alluminio	C/ALU 90		Raccolta alluminio e metalli