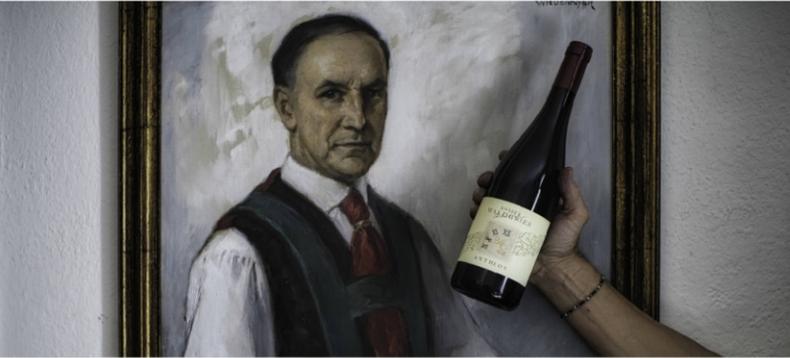


ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



S. Maddalena Classico ANTHEOS

Negli ultimi anni il nonno di Christian diceva spesso: "Una volta il S. Maddalena era più espressivo... ai miei tempi, nei vigneti c'erano diverse varietà di Schiava. Questo conferiva al vino molteplici sfaccettature". Christian ha sempre desiderato poter assaggiare questo antico vino di cui parlava tanto suo nonno, vino che nasceva da un taglio misto di uve di Schiava. Nacque da questo desiderio di ripiantare le storiche varietà di Schiava. Antheos dal latino ante - come una volta! L'etichetta mostra l'orologio della torre della casa presso la tenuta AnsitZ Waldgries. Indica l'ultimo minuto. Se l'attesa per fare questo vino si fosse protratta ancora oltre nel tempo, è probabile che le vecchie varietà di Schiava si sarebbero già estinte del tutto e da tempo.

La raccolta delle uve per Antheos è qualcosa di speciale ogni anno.

Raccogliamo tutte le varietà insieme e le facciamo fermentare insieme.

Questo conferisce al vino esattamente la forza e l'espressività che cercava tanto mio nonno.

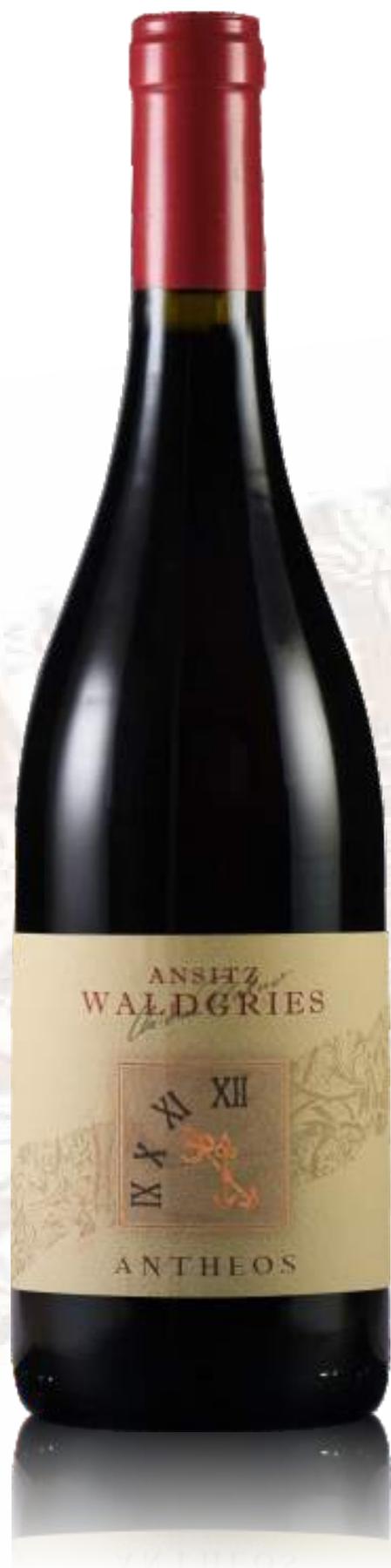
Questo vino ha fatto subito scalpore e incarna l'anima di AnsitZ Waldgries come nessun altro vino.

Nota dell'enologo:

"Tensione, lunghezza e mordente è ciò che voglio sia presente in questo vino. Da un lato, ciò deriva dai diversi gradi di maturazione durante la vendemmia, dall'altro, lo affino in parte in acciaio (freschezza) e in parte in legno (complessità). I diversi tipi di Schiava di Antheos sono: Schiava gentile, Schiava Grigia, Schiava "Tschaggele", "Mittervernatsch" e alcune senza nome. Sono state piantate anche piccole quantità di "Geschlafener", "Edelschwarzer" e Lagrein".

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



Posizione e clima S. Maddalena, versante sud ovest a 250m s.l.m., microclima: vigneto cru 'Hohe Leiten'

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

Vinificazione grandi botti di legno
Particolarità: il 20% delle uve viene lasciato a fermentare insieme ai propri raspi, lunga macerazione

temperatura di servizio 15-17°C
(1-2°C in meno rispetto a vini rossi più corposi)

Abbinamenti antipasti mediterranei, secondi piatti a base di coniglio, agnello, selvaggina

Invecchiamento conservare in luogo fresco (ca. 12-14°C), al riparo dalla luce e a temperatura pressochè costante

Colore: rosso rubino intenso

Sapore: corposo, con note speziate raffinate e persistenti, tannini morbidi che si fondono con l'elegante fondo fruttato

Profumo: sentori di ciliegia del Mon Chérie e di frutti di bosco a bacca rossa maturi, eleganti note aromatiche

Il vino La Tenuta Waldgries risale al XIII sec. Nel 2009 Christian ha piantato un taglio misto di viti storiche, dando così nuova vita a vitigni antichi, risalenti all'epoca dei suoi bisnonni. Questo vino esclusivo, ricco di storia e tradizione, è stato introdotto per la prima volta sul mercato nel 2010.

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

Segui le indicazioni del tuo comune