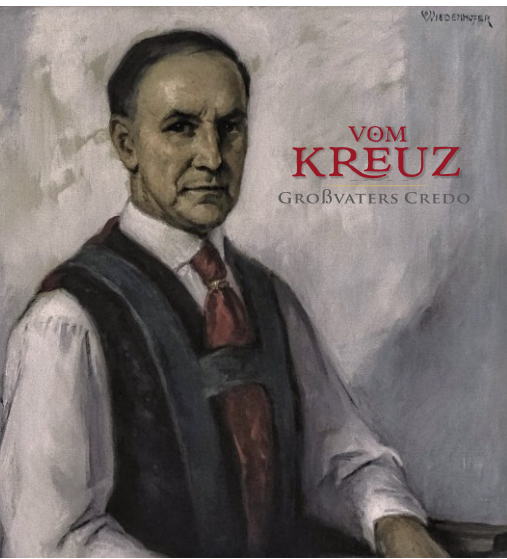


# ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



## S. Maddalena Classico „Vom Kreuz“ Il credo del nonno

Nel 1929 Heinrich Plattner, nonno di Christian, acquistò la tenuta Waldgries. La sua lunga esperienza gli aveva insegnato che le uve di vecchie vigne che crescono su un terreno argilloso producono un vino particolarmente longevo.

Da vigne antiche nasce un S. Maddalena capace di attraversare il tempo, un vino che rivela la sua vera profondità solo dopo anni di attesa. Il nonno sapeva che i grandi vini non si concedono subito, ma richiedono pazienza e rispetto.

Nel 2018 Christian ha scelto di raccogliere quell'eredità e, per la prima volta, ha vinificato le uve secondo il credo tramandato dal nonno. Dopo otto anni di maturazione silenziosa, il vino prende forma in bottiglia – un atto nuovo per questo vitigno.

Il risultato è sorprendente:  
freschezza viva, eleganza sottile e un'armonia che rimane intatta nel tempo.

*Nota dell'enologo: Christian Plattner:*

*“Mio nonno era un visionario. Con questo S. Maddalena desidero onorare la sua convinzione su questo vigneto. Dopo otto anni, “Vom Kreuz” trova finalmente la sua voce più autentica.”*

# ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

**Vitigno** 93% Schiava e 7% Lagrein,  
co fermentazione

**Posizione e clima** S. Maddalena Classico, versante sud ovest a 270m s.l.m.,  
microclima: vanta una delle esposizioni più vocate  
dell'intero Alto Adige, che garantisce alle uve una maturazione  
ottimale, armoniosa e precoce.

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

**Vinificazione** 12 mesi di affinamento in botti di rovere,  
successiva maturazione in acciaio e altri 2 anni  
di affinamento in bottiglia.

**Temperatura di servizio** 12°-14° C

**Abbinamenti** Primi piatti mediterranei, carni bianche saporite  
come coniglio e agnello, e selvaggina da piuma.

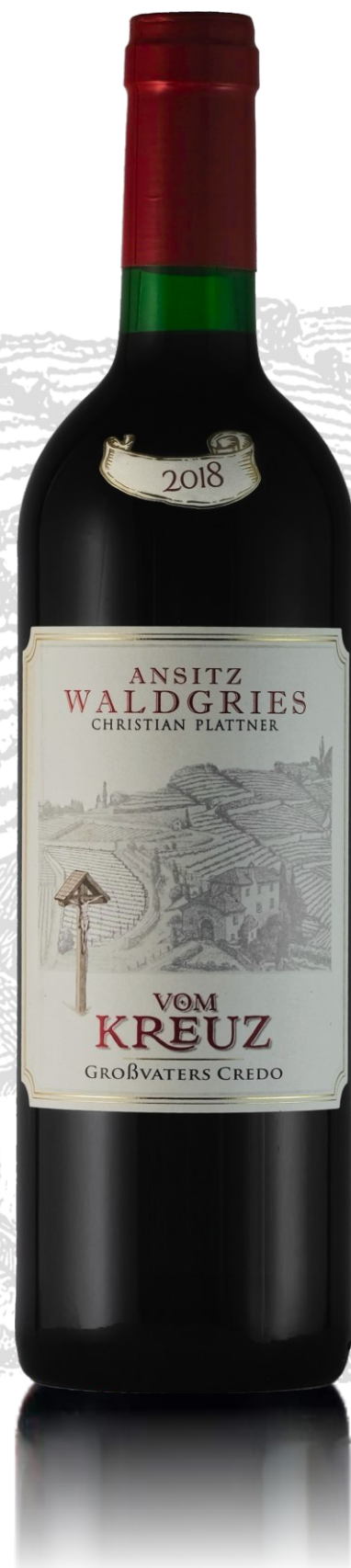
**Invecchiamento** conservare in luogo fresco (ca. 12°-14° C),  
al riparo della luce e a temperatura  
pressoché costante

**Colore:** rosso rubino intenso

**Sapore:** Vino di grande corposità e profondità,  
caratterizzato da una struttura fitta e ben integrata.  
La trama tannica, matura e delicata, regala un finale  
di rara eleganza e persistenza.

**Profumo:** Molto complesso, speziato, con note di ciliegia e lampone

**Il vino:** Già nonno Heinrich (1908-1988) amava ricordare  
come le vecchie viti, radicate in terreni ricchi di argilla,  
diano vita a un S. Maddalena dalla straordinaria longevità.  
I grandi vini richiedono tempo e pazienza: per questo,  
solo dopo otto anni di lenta maturazione, questo esclusivo  
S. Maddalena Classico viene svelato al pubblico.  
Un esempio d'eccellenza che testimonia il potenziale  
evolutivo del nostro territorio.



Macrocategoria	Tipo materiale	Codice ambientale Materiale	Simbolo	Destinazione rifiuto
Cartoni	Cartoni	PAP 20		Raccolta carta
Bottiglie bordolesi	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