

Trentino Alto Adige

# Iduna

Dall'unione della tradizione frutticola ed enologica, entrambe storiche e più che mai vive in Alto Adige, nasce uno spumante davvero unico, creato da Giorgio Maffei a partire dalle migliori mele dei suoi frutteti.

**S**e siamo alla ricerca di uno spumante speciale, fresco, leggero e profumato, per stupire i nostri ospiti in occasione dei brindisi delle feste, Iduna è quel che fa per noi: uno spumante di mela ottenuto con metodo Charmat, che mantiene il caratteristico sapore del frutto con, in più, un leggero grado alcolico e le bollicine che lo rendono un perfetto accompagnamento per i momenti conviviali.

La materia prima per produrre Iduna (ovvero le mele di varietà Granny Smith, dal sapore fresco, e Braeburn, dal gusto più pieno) è coltivata dalla famiglia Maffei nei propri frutteti situati a sud di Bolzano, che comprendono in tutto 7 varietà di mele.

I terreni sabbiosi e limoso-argillosi di origine alluvionale della Valle dell'Adige e le forti escursioni termiche tipiche dell'autunno altoatesino, permettono di ottenere un livello di maturazione ideale delle mele al momento del raccolto, che inizia verso metà agosto e si protrae fino all'autunno. La coltivazione dei frutteti della famiglia Maffei è svolta interamente a mano, così come la raccolta e la selezione dei frutti migliori per produrre Iduna.

Dopo la raccolta, le mele vengono sottoposte a pressatura soffice per estrarne il succo che viene portato a fermentazione con metodo Charmat nella piccola cantina dell'azienda, a Cortina Sulla Strada del Vino. Nell'agosto dell'anno successivo Iduna è pronto per l'imbottigliamento. Ogni passaggio, dal campo alla bottiglia, si svolge sotto l'attenta guida del frutticoltore ed enologo Giorgio. Proprio la fermentazione con metodo Charmat permette di preservare al meglio il genuino sapore della mela e di trattenerlo in tutta la sua freschezza in ogni bottiglia di Iduna, uno spumante di buon carattere e dal piacevole contenuto alcolico di soli 5 gradi. All'assaggio, si può sentire subito il brio delle bollicine di mela, un piacevole connubio di note fruttate e fresche e un fine perlage. Perfetto per l'aperitivo, accompagna anche antipasti leggeri e piatti vegetariani.

La famiglia Maffei si dedica da quattro generazioni alla viticoltura e frutticoltura, impegnandosi a rispettare il delicato equilibrio dell'ambiente utilizzando metodi di coltivazione sostenibili. Nel 1987 Giorgio Maffei avvia la sua piccola cantina per produrre uno spumante brut da uve Chardonnay con il metodo Charmat, limitando la produzione a 15.000 bottiglie all'anno e concentrandosi così sulla qualità.

Nel 2012, dopo due anni di prove in frutteto e in cantina, nasce Iduna: l'idea, originale e riuscitissima, era quella di unire due prodotti simbolo dell'Alto Adige, il vino e le mele. Anche questa produzione è limitata, e varia dalle 10 alle 15 mila bottiglie all'anno.



Scelti per Voi

## SCHEDE TECNICA

- **Nome:** Iduna - Alpine Apple Charmat
- **Varietà di mele:** Granny Smith, Braeburn
- **Località:** Cortina, Megrè, Ora, Laghetti (BZ)
- **Raccolta:** manuale in autunno
- **Lavorazione:** spremitura soffice, fermentazione Charmat in botti d'acciaio a 15 °C
- **Caratteristiche:** profumo delicato e fresco, riflessi verdolini brillanti, al palato si presenta fruttato. Il fine perlage ne accentua la freschezza
- **Gradazione alcolica:** 5% Vol.
- **Temperatura di servizio:** 6 °C
- **Abbinamenti:** perfetto come aperitivo o per accompagnare piatti leggeri, soprattutto vegetariani
- **Distribuzione:** nelle enoteche e botteghe del gusto della provincia di Bolzano e direttamente a domicilio con corriere espresso
- **Prezzo al pubblico:** circa 14 Euro la bottiglia da 0,75 l

## AZIENDA AGRICOLA MAFFEI

Via del Doss 7  
39040 Cortina sulla strada del vino (BZ)  
Tel. 0471 817707 - Cell.380 4500162  
iduna@maffei.info - www.maffei.info



Scelti per Voi TRENTINO ALTO ADIGE