

# SÜDTIROLER DOC ST. MAGDALENER KLASSISCH



VITIGNO: Schiava piccola, Schiava grossa, Lagrein

TIPOLOGIA DEL TERRENO: porfirico e ghiaioso di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola con un capo a frutto per ceppo

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6000 - 8500 ceppi / ettaro

ETÀ DELLE VITI: 20 anni

INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO: diradamento del 50% delle uve in luglio; dimezzamento parziale dei grappoli

VENDEMMIA: da inizio a metà ottobre

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura di fermentazione controllata, con un periodo di contatto sulle bucce di una settimana

INVECCHIAMENTO: fermentazione malolattica e breve affinamento in botti di rovere di piccole e medie dimensioni

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: aroma di mandorle e di frutti maturi con note di violetta

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: pieno, caldo, nobile con tannini tenui

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° - 16° C. ABBINAMENTO: Si consiglia l'abbinamento con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese quali speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi dolci.