



SÜDTIROLER DOC ST. MAGDALENER



VITIGNO: Schiava grossa, Schiava piccola e media, Lagrein
 TIPOLOGIA DEL TERRENO: alluvionale di origine porfirica
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola
 DENSITÀ DI IMPIANTO: 3000 – 5000 ceppi/ettaro
 ETÀ DELLE VITI: 25 anni
 INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO: diradamento
 del 50% delle uve in luglio
 VENDEMMIA: scalare, da inizio a metà ottobre
 VINIFICAZIONE: pigidiraspatura e successiva fermentazione
 in acciaio a temperatura di fermentazione controllata, con un
 periodo di contatto sulle bucce di una settimana
 INVECCHIAMENTO: fermentazione malolattica e breve
 affinamento in grandi botti di rovere
 COLORE: rosso rubino
 PROFUMO: note di mandorle, fruttato intenso
 DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: armonico, tenui, morbido,
 caldo, speziato
 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.