

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: pigiadiraspatura 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, tenue, 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.