

MALANDERS

ST. MAGDALENER DOC 2018

Posizione: Cardano

Altitudine: 350 m

Terreno: profondo, porfido sabbioso e profondo

Inclinazione: 30-40%

Forma di allevamento: Pergola

Età delle viti: 45-95 anni

Vendemmia: metà - fine settembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 95% Vernatsch, 5% Lagrein

Vinificazione: 12 ore di macerazione e in seguito una fermentazione controllata sulle vinacce dai 8 ai 10 giorni in botti acciaio inox.

Affinamento: fermentazione malolattica con affinamento in botti barrique di rovere francese (secondo e terzo passaggio) fino ad aprile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro con riflessi viola chiaro.

Profumo: chiara percezione dell'amarena e un sottile profumo di ribes rosso. A prima vista, al naso appare un legno leggermente affumicato che si incastra immediatamente in note di moka e cioccolato fondente.

Sapore: il tannino ricorda al palato un cioccolato fondente al 70%, alla bevuta si presenta una filigrana che riempie la bocca, persistenza di lunga durata e morbida nel finale.

Consigli e abbinamenti: il vino si accompagna molto bene al classico „Brettlmarende“ altoatesino, ai piatti a base di speck e carne salada, si consiglia anche in abbinamento a piatti di selvaggina, primi piatti estivi e formaggi a pasta dura.

Consumo consigliato: fino a 2025

Temperatura di servizio: 10-12 °C



ALCOL

13% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI

1,5 g/l

ACIDITÀ

4,3 g/l