

# MALANDERS

ST. MAGDALENER DOC 2021

---

**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

1,9 g/l

### ACIDITÀ

5,3 g/l