

ALTO ADIGE ST. MAGDALENER DOC

È il più corposo dei vini da uva Schiava, con colore rosso rubino brillante; invecchiando assume riflessi mattonati. Floreale e fruttato; sentori di ciliegie e di viole. Armonico e vellutato, con leggero retrogusto di mandorle amare.



| | |
|----------------------------|--|
| Zona di produzione: | Santa Maddalena (Bolzano) |
| Altitudine: | 300 - 350 m |
| Tipo do terreno: | Terreni caldi composti da depositi morenici e porfido disgregato |
| Esposizione: | South |
| Vitigno: | 90 % Schiava 10 % Lagrein |
| Sistema di allevamento: | Pergola |
| Piante per ettaro: | 3.500 |
| Resa per ettaro: | 80 hl |
| Vinificazione: | Fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in acciaio inox |
| Temp. di fermentazione: | max. 28° C |
| Maturazione: | 6 mesi |
| Temperatura di servizio: | 12° - 14° C |
| Potenziale di maturazione: | 6 anni |

Proposte di abbinamento:

- Sella di coniglio arrostito con salsa all'aceto di lamponi
- Agnello da latte con peperoni e verdure
- Ossobuco

Dati analitici del vino 2018

| | |
|-----------------------|------------|
| Alcool svolto: | 13,00% vol |
| Acidità: | 4,60 g/l |
| Estratto secco netto: | 24,40 g/l |
| Zuccheri residui: | 2,00 g/l |



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT