

## 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
Temp. 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 2019

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



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA