

# Alto Adige St. Magdalener classico DOC 2019

*Il classico esigente*

## **Zona di coltivazione:**

sulle pendici rivolte a sud a S. Maddalena su terreni di origine porfirica con contenuto medio di limo ed alta percentuale in scheletro e humus. Inclinazione del pendio di 30 – 80 %. 350 m s.l.m.

## **Metodo di coltivazione:**

a pergola e a spalliera su terrazze trasversali. Praticiamo una coltivazione sostenibile orientandoci, per quanto possibile, verso i principi dell'agricoltura biologica. Età delle viti 21 anni.

## **Vinificazione:**

Le uve Schiava raccolte a mano vengono diraspate e fermentano a 20-26 °C per 8 gg a contatto con le vinacce; dopo esser tolte, il vino giovane conclude la sua fermentazione dopo altri 10 gg. L'ulteriore affinamento e maturazione avvengono in botti d'acciaio. Adottiamo tecniche di cantina semplici (sedimentazione, controllo della temperatura, filtrazione) per preservare le peculiarità del terreno e dell'annata. Imbottigliato 10 mesi dopo la vendemmia.

## **Vino:**

il suo lucente rosso rubino ci prepara al profumo elegante di violetta nonché ai sapori fruttati che ci ricordano le ciliegie ed i lamponi. Al palato si mostra con medio corpo, polifenoli setosi e piacevole nota di marzapane, mentre nel retrogusto avvertiamo il tipico leggero accenno di mandorla amara.

## **Resa e valori analitici:**

100 quintali/ha, zuccheri residui 0,3 g/l, alcol 13,5 % Vol., acidità totale 4,6 g/l.  
Imbottigliato dal produttore; tappo in sughero naturale.

## **Abbinamento:**

può accompagnare la maggior parte dei piatti, squisito con le pietanze tipiche sudtirolesi. Servire a 16-18 °C.

## **Informazione allergenica:**

contiene solfiti.

Weingut/Vigneto Erbhof Pitsch am Bach / S. Giustina 10 / I-39100 Bolzano / Alto Adige

Tel.: +39 0471 97 30 04 / Cell.: +39 331 102 6478

[www.pitsch-am-bach.it](http://www.pitsch-am-bach.it) / Email: [weinverkauf@pitsch-am-bach.it](mailto:weinverkauf@pitsch-am-bach.it)