

Weingut Erbhof Pitsch am Bach

Scheda vino Alto Adige St. Magdalener Classico DOC 2020

Il classico esigente

Area 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.

Forma di allevamento e 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 e invecchiamento:

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. La fermentazione malolattica viene attivata dopo 3 settimane dall'arresto della fermentazione e l'ulteriore affinamento e maturazione avviene 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.
Tappo in sughero naturale. Imbottigliato dal produttore;

Abbinamento con cibo:

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

Informazioni sugli allergeni:

Contiene solfiti.

WEINGUT
ERBHOF PITSCH AM BACH
des PAUL SCHWEIGKOFLER
ST. JUSTINASTRASSE 10 I-39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN
Tel.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78
weinverkauf@pitsch-am-bach.it
www.pitsch-am-bach.it