

# ST. MAGDA- LENER

**DOC 2016**

**UVAGGIO:** Schiava 90 %  
Lagrein 10 %

**ETÀ DELLE VITI:** 20 - 50 anni

**TEMPERATURA:** 13 - 15 °C

**CONSUMO:** 2017 - 2019

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** pergola

**ALCOL:** 13,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,0 g/l

**ACIDITÀ:** 4,7 ‰

Contiene solfiti

» Il suo colore rimanda ai cieli dei tramonti estivi ove i sensi esplodono in caleidoscopi di sensazioni e il palato gioisce del connubio di corpo e leggerezza. «

## ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di 7 giorni a temperatura controllata di 26 °C; fermentazione malolattica e maturazione di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e botti di cemento.

## VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione a sud, tra 300 e 450 m sul livello del mare. Terreno di origine porfirica; sabbioso, caldo e con buon drenaggio.

## SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumi fruttati, ciliegia, mandorla amara e violetto
- sapido e corposo al palato, vellutato e rotondo nel retrogusto

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si consiglia in accompagnamento a primi piatti di pasta e a piatti leggeri a base di carne.

