

GRÖBNER

ST. MAGDALENER 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: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,5 ‰

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

Alla fermentazione tradizionale segue la maturazione in botti grandi di rovere per 7 mesi.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione a sud, tra 300 e 450 m sul livello del mare nella zona classica del Santa Maddalena a Bolzano. Terreno argilloso e sabbioso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso con belli riflessi granata
- bouquet tipico del vitigno con aroma di ciliegia e leggero sentore di vaniglia
- buona struttura, tannini vivaci con bella persistenza nel retrogusto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da abbinare a piatti di carne, arrostiti e piatti della cucina mediterranea.

PREMIAZIONI

BIBENDA – 2013, 2014, 2015: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2015: 90 p

TROFEO SCHAVA – 2014: Schiava dell'anno