

# GRÖBNER

## ST. MAGDALENER DOC 2017

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

**ETÀ DELLE VITI:** 20 – 50 anni

**TEMPERATURA:** 13 – 15 °C

**CONSUMO:** 2018 – 2020

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

**FORMA D'ALLEVAM.:** pergola

**ALCOL:** 13,0 %

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

**ACIDITÀ:** 4,5 g/l

Contiene solfiti

» L'idea di una spiaggia primordiale incastonata tra i picchi alpini che si protende alla ricerca di un mare risonante di mirto, quel certo non-so-che a rendere straordinario l'ordinario. «

### ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

### 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