

GRÖBNER

ST. MAGDALENER CLASSICO DOC 2023

UVAGGIO: Schiava 90 %
Lagrein 10 %

ETÀ DELLE VITI: 20 – 50 anni

TEMPERATURA: 13 – 15 °C

CONSUMO: 1 – 3 anni

RESA/ETTARO: 70 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,7 g/l

Contiene solfiti



PROVENIENZA

Il St. Magdalener altoatesino è prodotto principalmente con l'uva autoctona Vernatsch. È considerato relativamente corposo ed è quindi il vino più forte della grande famiglia Vernatsch.

ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti, collinari ed esposti a sud, si trovano tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare nella classica zona di St. Magdalener a Bolzano. I terreni sono ricchi di porfido e trattengono bene il calore.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono macerate per 12 giorni a 24 °C, seguite dalla fermentazione malolattica e da 6 mesi di affinamento in acciaio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso con bei 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

Il Gröbner St. Magdalener si sposa perfettamente con la cucina mediterranea leggera e con i piatti tipici dell'Alto Adige.