

GRÖBNER

ST. MAGDALENER CLASSICO DOC 2019

UVAGGIO: Schiava 90 %
Lagrein 10 %

ETÀ DELLE VITI: 20 - 50 anni

TEMPERATURA: 13 - 15 °C

CONSUMO: 2020 - 2022

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,7 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

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Alla fermentazione tradizionale segue la maturazione in botti grandi di rovere per 6 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 - 2011, 2014: Schiava dell'anno