

ST. MAGDA- LENER

DOC 2021

UVAGGIO: Schiava 90 %
Lagrein 10 %

ETÀ DELLE VITI: 20 – 50 anni

TEMPERATURA: 13 – 15 °C

CONSUMO: 2022 – 2024

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 5,0 g/l

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

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

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.

