



ALTO ADIGE SANTA MADDALENA DOC 2015

IL BOLZANINO FRUTTATO

Abbinamenti

con i tradizionali arrosti di manzo alla S. Maddalena, svariati pietanze e occasioni, con canederli allo speck nonché pizza e pasta, invitante e stimolante, ideale per un viaggio alla scoperta di nuove esperienze culinarie...

Temperatura di servizio: 12 - 14°C

Conservabilità: entro 3 anni

Vino

Uve: Schiava (93 %) e Lagrein (7 %)

Colore: rosso rubino scuro e carico

Odore: vellutato e fruttato con note di ciliegie mature, prugne, lamponi e cioccolato amaro

Sapore: pieno e succoso, struttura tannica chiara e morbida, freschezza giovane e vellutata, invitante e stimolante nel retrogusto

Vigneti

Bolzano, 260-300 metri sul livello del mare, terreni ghiaiosi e sabbiosi ben arieggiati con esposizione a sud, potatura a pergola

Vinificazione

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 26°C per 8 giorni, affinamento in botti d'acciaio inossidabile

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 4,20 g/l

Zuccheri residui: 1,90 g/l