

SANTA MADDALENA
CLASSICO DOC
2016

Pfannen
stielhof

Doctor Wine
by Daniele Cernilli

v i t a e
LA GUIDA VINI
2018



Gradazione alcolica: 14,5%vol

Acidità totale: 4,7 g/l

Zuccheri residui: 1,7 g/l

Vitigni: 95% Schiava + 5% Lagrein; raccolta e fermentazione insieme,

Coltivazione: a pergola

Zona di produzione: zona classica del Santa Maddalena, Bolzano; 280 m;

Un vino attraente con molto charme

Vino fresco, fruttato, piacevole e particolarmente lieve al palato, ma nel contempo complesso, intenso, dal gusto pieno e leggermente aromatico.

Viene apprezzato in quanto vino ricco di tradizione ma al contempo moderno e in quanto specialità del luogo. Piace praticamente a tutti e può essere abbinato a quasi ogni piatto.

Terreno: terreno composto da detriti morenici di porfido e dolomia, ben aerato e in grado di accumulare il calore.

Lavorazione: coltivazione naturale e integrata, la fermentazione avviene per circa 10 giorni a temperatura controllata in botti di acciaio.