

SANTA MADDALENA  
CLASSICO DOC  
2017



**Gradazione alcolica:** 14 %vol

**Acidità totale:** 4,6 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.