



SANTA MADDALENA 2018

Alto Adige DOC



VITIGNO

Schiava nelle sue varietà, fino al 10% di uva Lagrein e Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

Macerazione fermentativa in serbatoi di inox a temperatura controllata di 23°C. Alla fine della fermentazione, il vino matura nella botte grande di rovere di Slavonia.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso ciliegia, fruttato con aromi di ciliegia, mandorla amara, con una nota di violetta. Succoso e piacevole al palato, morbido e rotondo nel finale.

ABBINAMENTI

Formaggio dolce ed antipasti sapidi, carne chiara alla griglia oppure arrostita; consigliato anche con il pesce.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,00 % Vol.

Acidità: 4,7 g/L

Zucchero residuo: 3,2 g/L

Bottiglie da: 0,75l