



## ALTO ADIGE SANTA MADDALENA DOC 2013

### IL BOLZANINO FRUTTATO

#### Abbinamenti

con i tradizionali arrostiti di manzo alla S. Maddalena, svariate 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:** 12,50 % Vol.

**Acidità totale:** 4,40 g/l

**Zuccheri residui:** 3,70 g/l