

ST. MAGDA- LENER

DOC 2020

UVAGGIO: Schiava 90 %
Lagrein 10 %

ETÀ DELLE VITI: 20 - 50 anni

TEMPERATURA: 13 - 15 °C

CONSUMO: 2021 - 2023

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,8 g/l

Contiene solfiti

» Il suo colore rimanda ai cieli dei tramonti estivi ove i sensi esplodono in caleidoscopi di sensazioni e il palato gioisce del connubio di corpo e leggerezza. «

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di 7 giorni a temperatura controllata di 26 °C; fermentazione malolattica e maturazione di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e botti di cemento.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione a sud, tra 300 e 450 m sul livello del mare. Terreno di origine porfirica; sabbioso, caldo e con buon drenaggio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumi fruttati, ciliegia, mandorla amara e violetto
- sapido e corposo al palato, vellutato e rotondo nel retrogusto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si consiglia in accompagnamento a primi piatti di pasta e a piatti leggeri a base di carne.

