Unser Liebling

"Dieser Wein überrascht uns immer wieder.
Wunderbar ist in guten Jahrgängen die harmonische Ausgewogenheit.

Entscheidend ist dabei das richtige Verhältnis der verschiedenen Vernatschspielarten.

Wir versuchen diesem einmaligen Wein den Stellenwert zu geben, den er sich verdient."

Heinrich Rottensteiner

SÜDTIROL D.O.C.
ST.MAGDALENER CLASSICO

Nur **ein Teil des St. Magdaleners** führt den Zusatz "**classico**" und bezeichnet die Produktion des ältesten Anbaugebietes mit **besonders warmen Klima und günstigen Schwemmböden**. Seit Jahrhunderten werden die Spielarten der Vernatschtraube, Edel- Klein- Mitter- Tschaggele- und Grauvernatsch angebaut.

In der Nase mit Ansätzen von **Sauerkirsche, roten Beeren und Veilchen**, äußert er sich im Trunk **jugendlich, ausgewogen und frisch**. Die harmonischen Tannine und ein Bittermandelton kennzeichnen den Abgang.

Fläche	2,20 ha
Rebsorte	Vernatsch (Schiava) in seinen Spielarten. Bis zu 5% Lagrein im gemischten Satz.
Anbau	Pergel, integrierter Anbau
Weinlese	Im Oktober. Ausgelesene Trauben 17-20 Grad Babo. Hektarertrag 80 hl.
Kelterung	Vergärung auf den Schalen über 10-14 Tage. Biologischer Säureabbau und Ausbau in Eichenholzfässern über 6-10 Monate.
Daten	Trocken. Alkohol 12,5-13%.
Abfüllung	Von April bis September des Folgejahres in 0,75 l Flaschen.
Serviertemp.	15-17° C
Passend zu	Pasta mit Fleischsugo, Rotem und hellem Fleisch (gebraten oder gegrillt), Kaninchen, leicht würzigem Käse und typischen Tiroler Gerichten (Brotzeit).

MARATONA del GUSTO & delle BELLEZZE d'ITALIA

NOTE

casaitalliaatletica