

ALTO ADIGE SANTA MADDALENA DOC 2018 CLASSICO

Viticultural area: Rentsch – classic area of San Maddalena - 300 m a.s.l

Soil: sandy loam with porphyry origin

Training system: Pergola

Age of vines: 4 - 59 years

varieties: 95 % Schiava – 5 % Lagrein

Harvest time: first days of October 2018

Maturation : in stihl tanks and big barrels of oak

bottling: 14 march 2019

Alcohol: 13,5 % Vol.

Residual sugar: 0,5

Total acidity: 4,7 ‰

Reduced extract: 26,5

Lage: Rentsch – Klassische St. Magdalener Anbauzone – 300 m ü.d.M.

Boden: sandiger Lehm, porphyrischen Ursprungs

Erziehungsform: Pergel

Alter der Reben: 4 - 59 Jahre

Cuveè: 95 % Vernatsch – 5 % Lagrein

Ernte: Anfang Oktober 2018

Ausbau: im Stahl- und großen Holzfass

Abfüllung: 14. März 2019

Alkohol: 13,5 % Vol.

Restzucker: 0,5

Gesamtsäure: 4,7 ‰

Reduktionsfreier Extrakt: 26,5