Ackerle
Santa Maddalena classico
2020

FACTS
Annata: 2020
Varietà: Schiava 98%
Lagrein 2%
Alcol: 12,5 % vol
Zucchero residuo: 0,3 g/l
Acidità: 4,5 g/l

VIGNETO
Posizione: Rencio – zona di coltivazione classica del St. Magdalener
Altitudine: 300 m s.l.m.
Suolo: Limo sabbioso, origine porfirica
Viti: Pergola, 65 anni

RACCOLTA E VINIFICAZIONE
Raccolta: Inizio settembre
Vinificazione: 12 mesi in barrique (50% legno nuovo)
Imbottigliamento: marzo 2023

DIFFERENZIA RIFIUTI
(dichiarazione legale)
Tappo: FOR51
Bottgilia: GL70
Capsula: C/PVC90

Griesbauerhof

Rentsch 66 • Bozen • Italien

info@griesbauerhof.it • www.griesbauerhof.it • +39 0471 973090

Griesbauerhof

Rentsch 66 • Bozen • Italien

info@griesbauerhof.it • www.griesbauerhof.it • +39 0471 973090