

Isarcus St. Magdalener classico 2023

FACTS

Annata: 2023

Varietà: Schiava

Alcol: 13,5 % vol

Zucchero residuo: 0,4 g/l

Acidità: 4,3 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, 45 anni

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Raccolta: metà ottobre 2023

Vinificazione: Barrique

Imbottigliamento: 12 luglio 2024

DIFFERENZIA RIFIUTI

(dichiarazione legale)

Tappo: FOR51

Bottiglia: GL70

Capsula: C/PVC90



Griesbauerhof

Rentsch 66 • Bozen • Italien

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