St. Magdalener classico 2024

FACTS
Annata: 2024
Varietà: 98% Schiava, 2% Lagrein
Alcol: 13 % vol.
Zucchero residuo: 0,3 g/l
Acidità: 4 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, 10-65 anni

RACCOLTA E VINIFICAZIONE
Raccolta: metà settembre 2024
Vinificazione: Serbatoio inox
Imbottigliamento: 31 maggio 2025

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