

St. Magdalener classico 2025

FACTS

Annata: 2025

Varietà: 98% Schiava, 2% Lagrein

Alcol: 13 % vol.

Zucchero residuo: 0,3 g/l

Acidità: 4,48 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, 10-66 anni

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Raccolta: metà settembre 2025

Vinificazione: Serbatoio inox

Imbottigliamento: 3 aprile 2026

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