

ALTO ADIGE DOC

SANTA MADDALENA CLASSICO

2024



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Santa Maddalena si presenta di colore rosso rubino intenso e avvolge con il suo bouquet vellutato e fruttato di ciliegie mature, prugne, lamponi e cioccolato fondente. Dal gusto pieno e ricco con tannini morbidi e definiti, conquista grazie alla sua giovanile freschezza. Finale invitante e coinvolgente.

Da servire leggermente freddo in abbinamento al classico arrosto di manzo, canederli saporiti, pizza e pasta.

Si esprime al meglio se bevuto entro 2 anni.

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Acidità: 4,50 g/l

Residuo zuccherino: 1,00 g/l

***L'inimitabile bolzanino.
Tradizionale,
fruttato e fresco.***

IN VIGNA

Le uve del nostro Santa Maddalena, 95% Schiava e 5% Lagrein, crescono sulle pendici intorno alla conca di Bolzano a 350 - 450 m s.l.m. su terreni sabbiosi e di ghiaia argillosa con esposizione a sud.

IN CANTINA

Dopo 8 giorni di fermentazione alla temperatura controllata di 26°C in acciaio inox, il vino affina in serbatoi di acciaio.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria:

i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM