

# ST. MAGDALENER CLASSICO

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC



VITIGNO:  
SCHIAVA (VERNATSCH) + 5% LAGREIN

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:  
PERGOLA

TERRENO:  
SABBIA SU PORFIDO

VENDEMMIA:  
FINE SETTEMBRE/INIZIO OTTOBRE

VINIFICAZIONE:  
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO ALL'SERBATOI  
D'ACCIAIO, CON UN PERIODO DI CONTATTO  
SULLE BUCCE DI CIRCA 10-14 GIORNI

DATI ANALITICI:  
GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,0 %VOL\*  
ACIDITÀ: 4,5 G/L\*  
ZUCCHERI RESIDUI: 2,0 G/L\*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
12-16 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:  
ANTIPASTI FREDDI, SPECK, FORMAGGIO,  
PIETANZE A BASE DI CARNE (ARROSTO DI  
MANZO, CONIGLIO, AGNELLO) E PESCE

\* I DATI ANALITICI POSSONO  
VARIARE LEGGERMENTE  
SECONDO L'ANNATA

ERZEUGERABFÜLLUNG/IMBOTTIGLIATO DA:  
MARTIN SPORNBERGER  
UNTERMAGDALENA/S. MADDALENA DI SOTTO 30  
BOZEN/BOLZANO - ITALIEN/ITALIA

PRODUCT OF ITALY  
CONTIENE SOLFITI/ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULPHITES

WWW.KANDLERHOF.IT

K A N D L E R H O F