

# SCHLOTER PÖCK

1777

ST. MAGDALENER  
CLASSICO

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC



VITIGNO:

SCHIAVA (VERNATSCH) + 5% LAGREIN

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

PERGOLA

TERRENO:

ARGILLA SU PORFIDO

VENDEMMIA:

INIZIO OTTOBRE (UVA SELEZIONATI)

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE IN ACCIAIO CON VINACCE  
PER 20 GIORNI, AFFINAMENTO IN BOTTI DI  
ROVERE PER 12 MESI, MATURAZIONE IN  
BOTTIGLIA PER 6-7 MESI

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0 %VOL\*

ACIDITÀ: 4,8 G/L\*

ZUCCHERI RESIDUI: 2,5 G/L\*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-16 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

PIETANZE A BASE DI CARNE (ARROSTO  
DI MANZO, CONIGLIO, AGNELLO)

\* 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