



Galea

NALS MARGREID
— 1932 —

Vernatsch

SELECTION

Vitigno

100% Schiava

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

250 - 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

Esposti a sud/sud-est, i ripidi pendii di Santa Maddalena si trovano nei pressi di Bolzano, a un'altitudine che spazia tra i 250 e i 350 metri sopra il livello del mare. Di un'età da 50 a 80 anni, le viti crescono su terreni porfirici ghiaiosi e ben aerati.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. Seguono la fermentazione malolattica e la maturazione per 7 mesi in botti di legno da 40 hl.

Colore

Rosso scarico con riflessi ramati, di buona densità

Al naso

Naso di piccoli frutti rossi, fragoline e lamponi, con note speziate e lievemente ammandorlate sullo sfondo

Al palato

Bocca fresca e rotonda, con bella spalla acida, succoso e di bella persistenza

Cibi consigliati

Šašlyk, spezzatino di manzo

Temperatura di servizio

14-16 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%