



Pfeffersburger

NALS MARGREID
— 1932 —

Edelvernatsch

TRADITION

Vitigno

100% Schiava

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

250 - 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

I ripidi pendii di Santa Maddalena, dove nasce il PFEFFERSBURGER Schiava-Edelvernatsch, si trovano nei pressi di Bolzano. Le viti affondano le proprie radici in 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 80 hl.

Colore

Rosso scarico con riflessi ramati, di buono spessore

Al naso

Fresco, note di sottobosco, mora, mirtillo, foglia di pepe

Al palato

Fresco, succoso, di buon corpo con finale lievemente ammandorlato

Cibi consigliati

Gröstl carne patate e cipolle, spezzatino di cervo

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%