JOSEF 🕰 WEGER



# SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

# LENA SANTA MADDALENA

# VITIGNO:

Schiava e Lagrein (fino a 10%)

# **ZONA:**

Collina di Santa Maddalena vicino a Bolzano con esposizione a sud e terreni di origine quarzifera

# **COLTIVAZIONE:**

Pergola

RESA: 110 q.li/ettaro VINIFICAZIONE:

Fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

VENDEMMIA: Inizio ottobre

#### **CARATTERISTICHE:**

# **COLORE:**

Rosso rubino intenso

# AROMA:

Fruttato, con sentori di frutti di bosco, amarena e violetta

# **SAPORE:**

WEGER

JOSEF 餐

Secco, vellutato, armonioso con tannini morbidi, rotondo e persistente, leggera nota di mandorla amara

# **ABBINAMENTI:**

Antipasti, carni rosse, agnello e piatti a base di formaggio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16° C



LENA

ST. MAGDALENER
SÜDTIROL - ALTO ADIGE