



Gaia *Südtirol St. Magdalener Classico* DOC

Mit dem Jahrgang 2020 starten wir ein Experiment. Vernatschtrauben von höchster Qualität, als ganze Traube zusammen mit dem Stilgerüst, werden ausschließlich mit den Hefen aus dem Weinberg vergoren.

Die Trauben für diesen Wein wurden sorgsam von Hand gelesen. Es wurde großer Wert daraufgelegt, die Trauben möglichst intakt in den Gärbehälter zu bringen. Nach drei Tagen ohne jeglichen Eingriff wurden die Trauben mit den Füßen sorgsam getreten, um den Saft freizusetzen und somit die Gärung zu starten. Nach etwa einer Woche Maischekontakt wird der Wein in ein einzelnes Barriquefass umgelagert, worin er bis in den Sommer des Folgejahres reift.

Ohne jegliche Schönung und unfiltriert wird dieser Wein in die Flasche gefüllt; ein Wein, der als „nicht klassisch ausgebaut“ bezeichnet werden kann.

Vielschichtig und ausdrucksstark, mit zupackender Säure und Gerbstoffen, spiegelt dieser Wein den Charakter der Lage und des Bodens auf besondere Art wider. Deshalb trägt er den Namen Gaia, altgriechisch „Göttin der Erde“.

Die Weinberge:

Anbaugebiet:

klassisches St. Magdalener Gebiet, 300-340 m ü. M.

Anbauweise: Pergel

Boden:

lehmhaltiger Moränenschutt, Flussschotter, Sandeinschlüssen bis hin zu Verwitterungen des Quarzporphyrs

Rebsorte: Vernatsch 100%

Ertrag: 60 hl/ha

Die Vinifizierung:

Weinbereitung:

alkoholische Gärung und Mazeration bei kontrollierter Temperatur im offenen Gärbottich für 7 Tage

Ausbau:

malolaktische Gärung und Ausbau im gebrauchten Barrique aus französischer Eiche