



Alto Adige Schiava DOC

Giacitura:

350 m s.l.m.; pendio esposto a ovest, adiacente alla tenuta con una pendenza di oltre il 40%; terreno ricco di detriti di porfido grigio con tanto scheletro; giacitura ventilata e fresca;

Sistema di allevamento: Pergola 4.500 viti/ha

Rendimento: 70 hl/ha

Vinificazione:

Dopo la vendemmia manuale, l'uva viene diraspata e il mosto viene fermentato a una temperatura di ca. 24 °C. Dopo sette giorni segue la svinatura e la fermentazione malolattica. La maturazione della Schiava dell'Alto Adige avviene in acciaio. Il vino pronto è imbottigliato a maggio.

Descrizione del vino:

Al sole la Schiava manda dei riflessi di un rosso acceso. Convince grazie al suo aroma fine e fruttato emanando un profumo di ciliege, frutti rossi e mandorle amare. Al palato si presenta con una struttura elegante e povera di tannini. È una Schiava di facile bevibilità con tanta finezza.

Abbinato a:

Ottimo da abbinare a piatti tipici sudtirolesi come i canederli o un tagliere di salumi e formaggi; vino umile da bere in compagnia.

Periodo di conservazione: 3 anni

Temperatura di servizio: 12 -14 °C