



# SCHIAVA

## TRENTINO DOC



### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Collocazione dei vigneti** In fondovalle ed in collina fino ad altezze di 450 m s.l.m.

**Varietà di uva utilizzata** 100% Schiava.

**Forma di allevamento** Pergola trentina doppia e spezzata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Diradamenti accurati e tempestivi garantiscono rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge intorno a metà settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani.

**Vinificazione** Le uve, conferite integre alla cantina, vengono vinificate in rosato, vale a dire che vengono immediatamente diraspate e pigiate, e poi pressate in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperature controllate di 16-19 °C fino ad esaurimento degli zuccheri (circa sette giorni). Il vino viene poi parzialmente illimpidito tramite un paio di travasi e raffreddato per evitare la fermentazione malolattica, che ne precluderebbe la freschezza.

**Affinamento** Il vino viene fatto maturare per circa cinque mesi in serbatoi di acciaio inossidabile.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Rosato.

**Olfatto** Profumo particolarmente fresco, ampio e speziato. Non mancano comunque piacevoli note fruttate.

**Gusto** Fresco, poco tannico e leggero di corpo, ma molto beverino e piacevole, soprattutto durante il caldo estivo.

### DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

**Grado alcolico** 11,50% vol.

**Zuccheri** da 0,2 a 3 g/l.

**Acidità totale** da 4,80 a 5,60 g/l.

**pH** intorno a 3,50.

**Contiene solfiti.**



# SCHIAVA

## TRENTINO DOC

---

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasti e affettati della tradizione trentina (speck e lucanica)
- Carni lesse, agli arrosti, ma anche ai formaggi teneri

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10-12 °C, meglio se un'ora dopo la stappatura. Si consiglia di consumarlo entro i due anni successivi alla data di vendemmia.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

### CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

2 anni.

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 0,75 l (1,21 kg)

**Tipo bottiglia** Bordolese

**Cartone** 6 bottiglie • Peso 7,4 kg

**Misure cartone** Larghezza 24 cm • Altezza 30 cm • Profondità 15,5 cm

**Palettizzazione** 110 cartoni • Peso 834 kg • Altezza 167 cm