



# SCHIAVA

## TRENTINO DOC



### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verwendete Rebsorte** Schiava.

**Herkunftsgebiet** In Talsohlen und in hügeligen Lagen bis zu einer Höhe von 450 m ü.d.M.

**Erziehungssystem** Die typische doppelte und gebrochene Trentiner Pergola.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Die sorgfältige Pflege im Weinberg mit eventuellen rechtzeitigen Ausdünnungen gewährleistet Erträge innerhalb der Grenzen des Produktionsprotokolls. Die Ernte erfolgt in der Regel in der ersten Septemberhälfte, etwas vor der vollständigen Reife, um die Frische im Wein zu bewahren, wobei die gesunden Trauben sorgfältig ausgewählt werden.

**Vinifikation** Die Trauben, die unversehrt in die Kellerei gebracht werden, werden als Rosé vinifiziert: Das bedeutet, dass sie sofort entrappt und zerquetscht und dann sanft gepresst werden. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur bis zur vollständigen Vergärung des Zuckers. Der gewonnene Wein wird dann durch ein paar Abstiche teilweise geklärt und anschließend bei niedrigen Temperaturen (ca. 10 °C) gelagert.

**Reifung** Der Wein reift etwa fünf Monate in Edelstahltanks.

### SENSORIK

**Farbe** Wenig intensives, angenehmes Rosé.

**Geruch** Besonders frisch und ansprechend, mit ausgeprägten Noten von frischen Früchten und Gewürzen, die typisch für die Sorte sind.

**Geschmack** Frisch, wenig tanninhaltig und leicht im Körper, daher leicht und angenehm zu trinken, besonders an heißen Sommertagen.

### ANALYSEDATEN (Je nach Jahrgang:)

**Alkoholgehalt** ca. 11,50% vol

**Zucker** Trocken

**Gesamtsäure** ca. 5,20 g/l

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**



# SCHIAVA

## TRENTINO DOC

---

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Vorspeisen mit traditionellen Trentiner Wurstwaren (Speck und Lucanica) und Weichkäse.
- Knödel.
- Gekochtes Fleisch und zarte Braten.

### SERVIERTEMPERATUR

Servieren bei 12-14 °C.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

Die Flasche horizontal an einem kühlen Ort zwischen 10 und 16 °C und vor Licht geschützt lagern.

### LAGERFÄHIGKEIT

Wein, der sofort konsumiert werden sollte, möglichst innerhalb von zwei Jahren nach dem Erntejahr.

### PFLICHTANGABEN

Um die Hinweise zur Mülltrennung, die Nährwertangaben und die Zutatenliste anzuzeigen, scannen Sie den QR-Code, öffnen Sie die Web-App und wählen Sie die auf dem Etikett angegebene Chargennummer aus.

0,75 l

