



SCHIAVA

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Schiava.

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

Forma di allevamento La caratteristica Pergola trentina doppia e spezzata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge solitamente nella prima metà di settembre anticipando leggermente la piena maturazione per preservare la freschezza nel vino e scegliendo accuratamente i grappoli 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 delicatamente. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata fino ad esaurimento degli zuccheri. Il vino ottenuto viene poi parzialmente illimpidito tramite un paio di travasi e conservato poi a basse temperature (circa 10 °C).

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore rosato poco intenso, gradevole.

Olfatto Particolarmente fresco e intrigante, in cui spiccano le note di frutta fresca e di spezia tipiche della varietà.

Gusto Fresco, poco tannico e leggero di corpo, e conseguentemente di beva facile e piacevole, soprattutto durante il caldo estivo.

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 11,50% vol.

Zuccheri Secco

Acidità totale ca 5,20 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.



SCHIAVA

TRENTINO DOC

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasti con affettati della tradizione trentina (speck e lucanica) e formaggi teneri.
- Canederli.
- Carni lesse e arrostiti delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12-14 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, possibilmente entro i due anni successivi alla data di vendemmia.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l

