



# 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, inquadra il QR code, apri la web app e seleziona il lotto riportato in etichetta.

0,75 l

