



SCHIAVA 2022

TRENTINO DOC · BIO



Die Schiava ist eine autochthone Rebsorte, die in den Gebieten mit mittlerer bis niedriger Hügellage zu Hause ist und einen rosafarbenen Wein hervorbringt.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Das Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

Herkunftsgebiet mittleres Hügelland.

Verwendete Rebsorte 85% Schiava und 15% Lagrein.

Bodenart mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Trentiner Pergola.

Produktion Ca. 10 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lesen Die Weinlese erfolgte am 14-15 und 23. September mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben während der kühleren Stunden des Tages (morgens) und unter Verwendung kleiner Behälter für den Transport in die Kellerei.

Vinifikation Die Trauben wurden nach Tradition zu Roséwein verarbeitet: Zunächst wurden die Trauben entrappt, dann wurden die zerdrückten Trauben auf etwa 15 °C abgekühlt. Es folgte die alkoholische Gärung mit einer mehrtägigen Mazeration des umgefüllten Mosts in Kontakt mit den Schalen. Die alkoholische Gärung dauerte etwa eine Woche.

Reifung Die Reifung erfolgte in Stahltanks auf der Feinhefe. Ende April wurde der Wein stabilisiert und für



SCHIAVA 2022

TRENTINO DOC · BIO

die Abfüllung vorbereitet, die am 19. Mai 2023 stattfand. Es wurden insgesamt 3990 Flaschen hergestellt. Danach folgte eine angemessene Reifezeit in der Flasche.

SENSORIK

Farbe Leuchtendes Kirschrosa.

Geruch Der Wein präsentiert sich in der Nase mit einer angenehm aromatischen Verflechtung verschiedener Noten, die von Kirsche und Waldbeeren über Mandeln bis hin zu würzigeren Anklängen von Muskatnuss reichen.

Geschmack Am Gaumen offenbart der Wein seine feine Struktur. Durch seine herzhaft-frischen Noten ist er sehr geschmeidig. Der zarte aromatische Nachhall lädt zum Trinken ein.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 11,71% vol

Zucker 0,9 g/l (Glukose und Fruktose)

Gesamttrockenextrakt 21,7 g/l

Gesamtsäure 4,5 g/l

pH-Wert 3,5

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Pilzrisotto.
- Pizza mit Schinken.
- Weißes Fleisch, feine Wurstspezialitäten, auch geräuchert.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 12 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Liegend in der Flasche lagern.

LAGERFÄHIGKEIT

Es sollte sofort genossen werden, ist nicht zum Altern geeignet.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,35 kg)

Art Bordolese Riva

Karton 6 Flaschen • Gewicht 8,67 kg

Kartonmaße Länge 30,5 cm • Höhe 18 cm • Breite 25,5 cm

Palettierung 100 Kartons • Gewicht 890 kg • Höhe 185 cm