



# SCHIAVA 2022

## TRENTINO DOC · BIOLOGICO

*Di casa nelle zone di medio-bassa collina, la Schiava è un vitigno autoctono che dà origine a un vino encarnadin, di colore rosa.*



### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale** Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

**Zona di provenienza** Media collina.

**Varietà di uva utilizzata** 85% Schiava e 15% Lagrein.

**Tipologia del terreno** Medio impasto, tendente al calcareo.

**Forma di allevamento** Pergola trentina.

**Produzione** Intorno a 100 quintali di uva a ettaro.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Si è svolta il 14-15 e 23 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

**Vinificazione** L'uva è stata vinificata in rosato secondo tradizione: dapprima la diraspatura, poi il raffreddamento del pigiato a 15 °C circa. A seguire la fermentazione alcolica con una macerazione del mosto decantato a contatto con le bucce per qualche giorno. La fermentazione alcolica si è svolta in una settimana circa.

**Affinamento** L'affinamento è avvenuto in serbatoi d'acciaio, sulle fecce più fini. A fine aprile il vino è stato stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto



# SCHIAVA 2022

## TRENTINO DOC · BIOLOGICO

il 19 maggio 2023. Ne sono state prodotte 3.990 bottiglie. A seguire, un congruo periodo di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Colore rosa cerasuolo luminoso.

**Olfatto** Si presenta al naso con un intreccio aromatico di estrema piacevolezza con note che spaziano dalla ciliegia e dai frutti di bosco alla mandorla fino a note più speziate di noce moscata.

**Gusto** Al palato si presenta con una struttura delicata e una grande scorrevolezza per le sue note fresche e sapide. La delicata persistenza aromatica invoglia alla beva.

### DATI ANALITICI

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

**Zuccheri** 0,9 g/l

**Estratto secco** 21,7 g/l

**Acidità totale** 4,5 g/l

**pH** 3,5

**Contiene solfiti. Non contiene OGM.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pizza al prosciutto.
- Arrosti e salumi freschi.
- Pasta con ragù bianco.
- Torta salata.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °C, in calici di media ampiezza.

### 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

Va gustato nell'immediato, non è adatto all'invecchiamento.

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 0,75 l (1,35 kg)

**Tipo bottiglia** Bordolese Riva

**Cartone (0,75 l)** 6 bottiglie • Peso 8,67 kg

**Misure cartone (0,75 l)** Larghezza 30,5 cm • Altezza 18 cm • Profondità 25,5 cm

**Palettizzazione (0,75 l)** 100 cartoni • Peso 890 kg • Altezza 185 cm