



SCHIAVA 2024

TRENTINO DOC

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



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'inverno più caldo della media ha anticipato la ripresa vegetativa, mettendo a rischio i vigneti di fondo valle per le gelate di fine aprile, ma senza danni. La primavera è risultata molto piovosa, anche durante la fioritura, causando fenomeni di filatura e portando a grappoli più spargoli. I primi sei mesi dell'anno hanno superato il picco storico di piovosità, che persisteva dal 1926, e ha impegnato in modo importante, ma in ultima analisi con successo, i Soci viticoltori nelle operazioni in vigna. Da luglio le temperature sono aumentate e il gran caldo, mitigato dal Lago di Garda, ha permesso di far maturare al meglio i grappoli, bloccando l'insorgere di marciumi, come una sorta di disinfezione. La vendemmia è iniziata il 21 agosto, in linea rispetto agli ultimi anni, e, come preventivato, si è rivelata abbastanza scarsa a livello di quantità consentendo di centrare perfettamente i tempi di maturazione, con un buon equilibrio acidico nei bianchi e con una perfetta maturità fenolica nelle uve a frutto rosso. Quindi, una vendemmia scarsa a livello quantitativo, ma di grande qualità e prospettiva per l'invecchiamento dei vini ottenuti.

Zona di provenienza Media collina.

Varietà di uva utilizzata 100% Schiava.

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 17 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.



SCHIAVA 2024

TRENTINO DOC

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 il 6 giugno 2025. Ne sono state prodotte 3.995 bottiglie. A seguire, un congruo periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore rosa cerasuolo vivo e luminoso.

Olfatto Si presenta al naso con un intreccio aromatico di estrema piacevolezza con note prevalentemente fruttate che spaziano dalla fragola alla ciliegia, ma anche floreali e delicatamente 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 11,5% vol.

Zuccheri 0,3 g/l

Estratto secco 21,7 g/l

Acidità totale 5,2 g/l

pH 3,55

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino tipicamente estivo, la cui freschezza e delicatezza si abbina perfettamente con:

- 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.

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

