

SCHIAVA 2025

TRENTINO DOC



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 Der Austrieb erfolgte etwas früher als im historischen Durchschnitt, mit einem regelmäßigen Vegetationswachstum und einer guten Laubentwicklung bis zur ebenfalls frühen Blüte. Der Sommer war kühl und regnerisch, mit einer warmen Phase Mitte August, die einen schönen Beitrag zur Reifung der Früchte leistete. Während der Lese kam es zu einigen ergiebigen Regenfällen, die eine rasche Ernte erforderlich machten, sodass es sich um eine der kürzesten Lesen überhaupt handelte (vom 16. August bis zum 20. September). Zum Zeitpunkt der Lese wiesen die Trauben einen guten Zuckergehalt und eine recht hohe Säure auf, was den Jahrgang für Weißweine und vor allem für den Trento DOC sehr interessant macht. Die Rotweine des Jahrgangs 2025 zeichnen sich hingegen durch Frische und Eleganz aus. Mengenmäßig ist ein Rückgang von etwa 10 % im Vergleich zum historischen Durchschnitt der Genossenschaft zu verzeichnen.

Herkunftsgebiet Mittleres Hügellgebiet.

Verwendete Rebsorte Schiava mit 15 % Lagrein.

Bodenart mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Trentiner Pergola.

Produktion Ca. 10 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Weinlese erfolgte am 12. September mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben während der kühlest 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 inahltanks auf der Feinhefe. Ende April wurde der Wein stabilisiert und für

SCHIAVA 2025

TRENTINO DOC

die Abfüllung vorbereitet, die am 8. Juni 2026 stattfand.
Es wurden insgesamt 3907 Flaschen hergestellt.
Anschließend folgt eine Reifezeit von etwa zwei Monaten in der Flasche.

SENSORIK

Farbe Lebendige und leuchtende kirschrosa Farbe.

Geruch Präsentiert sich in der Nase mit einem aromatischen Geflecht von extremer Annehmlichkeit mit vorwiegend fruchtigen Noten, die von Erdbeere bis Kirsche reichen, aber auch blumig und delikat gewürzt mit Muskatnuss.

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 11,5 % vol

Zucker 0,4 g/l

Gesamttrockenextrakt 21,2 g/l

Gesamtsäure 5,1 g/l

pH-Wert 3,46

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ein typischer Sommerwein, dessen Frische und Delikatesse perfekt harmoniert mit:

- 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.

PFLICHTANGABEN

Um die Hinweise zur Mülltrennung, die Nährwertangaben und die Zutatenliste anzuzeigen, scannen Sie den QR-Code, öffnen Sie die Web-App und wählen Sie die auf dem Etikett angegebene Chargennummer aus.



0,75 l