

SCHIAVA 2025

TRENTINO DOC



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 Germogliamento leggermente più precoce rispetto alle medie storiche, con crescita regolare della vegetazione e un buon sviluppo della chioma fino alla fioritura, anch'essa in anticipo. L'estate è stata fresca e piovosa, con un intervallo di caldo verso la metà di agosto, dando un bel contributo alla maturazione dei frutti. Durante la vendemmia si sono manifestati alcuni eventi piovosi abbondanti che hanno obbligato a una rapida raccolta, tant'è che si è trattata di una delle vendemmie più brevi in assoluto (dal 16 agosto al 20 settembre). Alla vendemmia, le uve si sono presentate con un buon contenuto zuccherino e con un'acidità piuttosto elevata, rendendo l'annata molto interessante per i vini bianchi e, soprattutto, per il Trento DOC. I vini rossi 2025 si contraddistinguono, invece, per freschezza ed eleganza. A livello quantitativo si registra un calo di circa il 10% rispetto alla media.

Zona di provenienza Media collina.

Varietà di uva utilizzata Schiava con 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 12 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 2025

TRENTINO DOC

l'8 giugno 2026. Ne sono state prodotte 3.907 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 0,4 g/l

Estratto secco 21,2 g/l

Acidità totale 5,1 g/l

pH 3,46

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



0,75 l