

SCHIAVA 2020

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 Weinjahr 2020 verlief normal, mit einem durchschnittlichen Winter und einem etwas wärmeren Frühling als gewöhnlich. Aufgrund der wärmeren Temperaturen fand das Knospenschieben etwas früher statt. Die Lesezeit war hingegen durch viel Niederschläge und eine hohe Luftfeuchtigkeit geprägt. Daher waren auch zahlreiche Eingriffe und Kontrollen im Weinberg notwendig, um den günstigsten Zeitpunkt für die Ernte zu finden. Die Arbeit von Gesellschaftern und Fachleuten hat es ermöglicht, gesunde und gut gereifte Trauben in den Keller zu bringen.

Herkunftsgebiet mittleres Hügellagegebiet von Tenno.

Verwendete Rebsorte 100% Schiava.

Bodenart mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Trentiner Pergola.

Produktion Ca. 10 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Trauben wurden in den kühlen Vormittagsstunden des 16. September mit großer Sorgfalt von Hand geerntet. Sie wurden in kleinen Behältern in den Keller gebracht.

Vinifikation Die Trauben wurden im traditionellen Rosé-Verfahren vinifiziert: Zuerst wurden sie gerebelt und dann die Maische auf ca. 15 °C abgekühlt. Es folgte die vorfermentierte Mazeration auf den Schalen in der Presse (4-5 Stunden). Nach einer sanften Pressung wurde der Wein eine Nacht lang statisch dekantiert. Die alkoholische Gärung dauerte 19 Tage in Stahltanks bei einer Temperatur um 16 °C.

Reifung Die Reifung erfolgte auf Feinhefen in Stahltanks. Ende April wurde der Wein stabilisiert und für die Abfüllung am 5. Mai 2021 vorbereitet. Es wurden 4.000 Flaschen abgefüllt. Anschließend wurde der Wein in einem angemessenen Zeitraum in der Flasche gereift.

SCHIAVA 2020

TRENTINO DOC – BIO

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 11,79 % Vol.

Zucker 2,8 g/l (Glukose und Fruktose).

Gesamt trockenextrakt 19,7 g/l.

Gesamtsäure 5,86 g/l.

pH-Wert 3,45.

Enthält Sulfite.

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 Burgunderflasche

Karton 6 Flaschen • Gewicht 8,5 kg

Kartonmaße Länge 27 cm • Höhe 18 cm • Breite 31,5 cm

Palettierung 95 Kartons • Gewicht 807 kg • Höhe 170 cm