

SCHIAVA 2020

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 L'annata 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente più calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si è contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidità, e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento più idoneo alla raccolta. Il lavoro eseguito da soci e tecnici ha permesso di incantinare uve sane e ben mature.

Zona di provenienza Media collina del Tennesse.

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 16 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 una macerazione prefermentativa in pressa a contatto con le bucce per 4-5 ore e una pressatura soffice, dopo la quale è stata effettuata una decantazione statica per una notte. La fermentazione alcolica si è svolta in 8 giorni a una temperatura intorno a 16 °C.

Affinamento L'affinamento è avvenuto in serbatoio d'acciaio, sulle fecce più fini. A fine aprile il vino è stato stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto il 5 maggio 2021. Ne sono state prodotte 4.000 bottiglie. A seguire, un congruo periodo di affinamento in bottiglia.

SCHIAVA 2020

TRENTINO DOC – BIOLOGICO

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 11,79% Vol.

Zuccheri 2,8 g/l (glucosio e fruttosio).

Estratto secco 19,7 g/l.

Acidità totale 5,86 g/l.

pH 3,45.

Contiene solfiti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Risotto ai funghi.
- Pizza al prosciutto.
- Carni bianche, salumi delicati anche affumicati.

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 Borgognotta

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,5 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 27 cm • Altezza 18 cm • Profondità 31,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 95 cartoni • Peso 807 kg • Altezza 170 cm