

SCHIAVA GENTILE

DOC 2017

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 20 - 50 anni

TEMPERATURA: 13 - 15 °C

CONSUMO: 2018 - 2020

RESA/ETTARO: 85 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,4 g/l

Contiene solfiti

» Delicatezza è un termine spesso assente nel vino, aggiungetelo al vostro vocabolario di degustazione, è il descrittore ideale della schiava. Lo spirare della brezza mattutina intrisa del ricordo di lampone intessuto di mandorle. ««

PROVENIENZA

La Schiava (dal latino „vernaculus“ per „nativo“) ha una lunga tradizione in Alto Adige e nel Medioevo era conosciuta come „Farnatzer“. Fino a pochi decenni fa, l'80 per cento della superficie in Alto Adige è stata coltivata con Schiava. Nel frattempo, tale percentuale è scesa al di sotto del 20 per cento. Comunque la Schiava è ancora la varietà più coltivata nella regione.

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di una settimana a temperatura controllata di 24° C; fermentazione malolattica e invecchiamento di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e in botti di cemento.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizioni da sud a est ed altitudine tra 230 e 350 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio impasto.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino brillante
- fruttato, ciliegia e lampone, sentori di mandorla amara
- sapido e morbido al palato, di facile beva

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino anche da fuori pasto, si accompagna bene ad antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche ad insalate estive e formaggi freschi.

