DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

SCHIAVA GENTILE

DOC 2025

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 20 – 50 anni

TEMPERATURA: 13 – 15 °C

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 2 – 3 anni

RESA/ETTARO: 85 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,8 g/l

ACIDITÀ: 4,7 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

L'annata 2025 è stata caratterizzata da un andamento vegetativo precoce e particolarmente regolare. Un inverno mite, accompagnato da precipitazioni sufficienti, ha garantito ottime condizioni di partenza, con germogliamento e fioritura anticipati rispetto alla media pluriennale. Una breve fase di caldo intenso a giugno è stata ben gestita grazie a una buona disponibilità idrica, mentre il mese di luglio, più moderato, ha contribuito a preservare l'equilibrio acido. Le temperature calde di agosto hanno favorito maturazione e sviluppo aromatico. La vendemmia, resa più impegnativa da precipitazioni superiori alla media nel mese di settembre, ha richiesto un lavoro attento e mirato in vigneto. Ne sono nati vini bianchi freschi e ben strutturati, con una vivace acidità, e vini rossi eleganti ed equilibrati, contraddistinti da armonia e finezza.

VIGNETO

I vigneti sono situati a sud e a est, a un'altitudine tra i 230 e i 450 metri sul livello del mare. Il terreno è prevalentemente argilloso con una piccola percentuale di ghiaia calcarea e sabbia.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con una fermentazione sulle bucce con una macerazione di una settimana a temperatura controllata di 24 °C, seguita dalla malolattica. Poi viene affinato per 4 mesi sulle fecce fini, sia in acciaio che in botti di cemento.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Provate la Schiava Gentile con Speck e altri salumi, antipasti, primi piatti leggeri, insalate estive o formaggi morbidi. Il suo sapore fruttato e l'acidità equilibrata lo rendono un compagno versatile per una varietà di piatti.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com