

SCHIAVA GENTILE

DOC 2021

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 20 - 50 anni

TEMPERATURA: 13 - 15 °C

CONSUMO: 2022 - 2024

RESA/ETTARO: 85 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,8 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

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

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.

