

SCHIAVA GENTILE

DOC 2019

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 20 - 50 anni

TEMPERATURA: 13 - 15 °C

CONSUMO: 2020 - 2022

RESA/ETTARO: 85 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,6 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

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

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.

