

I NATIVI SCHIAVA

Vigneti delle Dolomiti
I.G.T.



IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI.

L'area produttiva si estende lungo l'asta del fiume Adige principalmente nelle province di Trento, Bolzano. Tali zone hanno in comune caratteristiche climatiche e terreni; questi sono prevalentemente calcarei di natura alluvionale.

IL VITIGNO.

Unicamente Schiava nelle tre sottovarietà: Grigia, Grossa e Gentile. Da sempre coltivata nel Trentino viene citata per la prima volta in un documento del XIV° secolo. I migliori risultati si ottengono in collina, ad altezze tra i 250 e i 400 metri.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO.

Dopo la pigiatura si pone il mosto a fermentare con le bucce solo sino alla sollevazione del "cappello di vinaccia". Dopo la svinatura si completa la fermentazione nelle botti di acciaio inox. Il vino "pulito" si lascia riposare per qualche mese per il necessario affinamento e quindi si imbottiglia.

DATI ANALITICI.

Alcool 11,5% vol.

Acidità 6 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore rosato-corallo, profumo delicato e gentile, di rosa e di mandorla, sapore secco, sapido e persistente. Di buon corpo e persistenza.

APPREZZABILITA'.

Uno tra i pochi rosati naturali, la Schiava va bevuta giovane sui 13-14°C con i primi piatti e tutte le carni leggere.