



SCHIAVA VALDADIGE DOC

Vitigni

Schiava 100%

Zona di produzione

La produzione del vitigno è consentita in tutta la Valdadige, nelle province di Bolzano, Trento.

Vinificazione

La raccolta dell'uva schiava avviene intorno alla metà del mese di settembre. I grappoli, raccolti a mano, una volta arrivati in cantina, vengono diraspati e pressati in modo soffice e l'uva viene quindi vinificata in rosato. Dopo una breve macerazione a freddo sulle bucce, segue la fermentazione a temperatura controllata tra i 16° e i 18°C ed infine avviene un periodo di maturazione in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche

Dal colore rosato brillante, questo vino si caratterizza per il suo profumo fresco e fruttato, estremamente gradevole. Al palato risulta leggero ed armonico.

Abbinamenti

Ottimo con formaggi freschi e a pasta tenera, con antipasti e primi leggeri. Perfetto nelle calde giornate estive.

Temperatura di servizio

14°-16°C

Bottiglia

Bordolese imperiale

Informazioni analitiche

Alcol: 12,5% vol.

Zuccheri residui: 6 g/l