

CLASSIC

ALTO ADIGE SCHIAVA NOBILE 2023

La Schiava (ted. "Vernatsch") è un vitigno autoctono a bacca rossa dell'Alto Adige ove è coltivato almeno dal Medioevo. In Germania esso è chiamato „Trollinger“, nome che deriva appunto da „Tirolinger“.

I grappoli e gli acini sono insolitamente grandi rispetto ad altre varietà. Gode di una certa popolarità anche come uva da tavola, in questo caso sotto il nome di "Uva meranese". Poiché l'uva matura tardivamente, necessita di periodi soleggiati fino ad autunno inoltrato. La Schiava nobile dell'Alto Adige è un vino rosso morbido, leggermente fruttato e immediato.



rosso rubino



profumi di lampone e
ciliega



fruttato, fresco con
una certa corposità

VARIETÀ:

Schiava

ETÀ:

da 10 a 35 anni

VIGNETI:

Località: le migliori giaciture di schiava nei comuni di Appiano e Caldaro (250-450m)

Esposizione: Sudest, Sudovest

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo e alluvionali

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

fine settembre a inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione alcolica, fermentazione malolattica e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 12,5 %

Acidità: 4,5 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

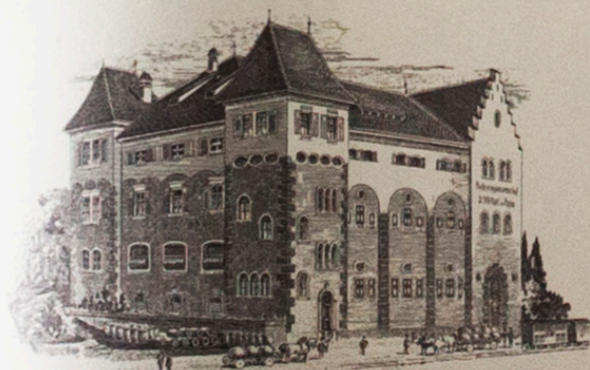
Piacevole compagno delle merende altoatesine e di altri piatti della cucina locale come gli "Schlutzkräpfen" e i canederli in tutte le loro variazioni. Ma si addice pure a primi raffinati come i tortelloni ripieni di petto di vitello.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni



EDELVERNATSCH
SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC



KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA