

JOSEF BRIGL

Linea classica

ALTO ADIGE SCHIAVA

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: uva a schiava

VIGNETI: I vigneti si trovano su colline dell'Oltradige ad un'altezza tra i 300 e i 450 metri s.l.m. con terreno calcareo, sabbioso e argilloso.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e fermentate per 8-10 giorni a temperatura controllata in acciaio con successiva fermentazione malolattica. Affinamento in botti grandi di rovere e anche in acciaio.

CARATTERISTICHE: La Schiava è un vino leggero a basso contenuto tannico, colore rubino chiaro virante rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino a tutto pasto che si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche o con il pesce e formaggi dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 - 14° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcool: ca. 12,5% vol

acidità: ca. 5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l

