

## Linea classica

### **ALTO ADIGE SCHIAVA**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** uva a schiava

**ANNATA:** 2019

**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. 13% vol

acidità: ca. 4,3 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l

