



Vitigno

Schiava da viti vecchie

Posizione e terreno

Vigna "der Keil" a 250 m slm, con esposizione verso sud e vista lago, tra i vigneti più caldi dell'Alto Adige. Le vigne centenarie radicano in terreno calcareo, argilloso-sabbioso. Il sistema d'allevamento è quello tradizionale a pergola.

Annata

Il 2023 è stato un anno impegnativo, con condizioni climatiche tutt'altro che facili. Grazie al duro lavoro e alla meticolosa attenzione ai dettagli, alla fine abbiamo ottenuto ottimi risultati. Le nostre viti hanno affrontato bene sia la primavera umida che l'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. La maturazione fisiologica, la maturazione zuccherina e l'acidità sono in perfetto equilibrio. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata.

Metà settembre abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà di Schiava nel momento migliore. La resa media è stata di 60 hl.

Vinificazione

La fermentazione è avvenuta in tini di legno, in modo spontaneo grazie ai lieviti indigeni. Durante i cinque mesi dell'affinamento in botti di rovere e a contatto coi lieviti si sono affinati sia aroma che gusto.

Imbottigliamento

24.200 bottiglie standard

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,0 g/l

Descrizione e abbinamenti

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al naso note delicate di ciliegie e mandorle tostate. Intenso e di facile beva, presenta un'elegante persistenza in bocca.

Darà il meglio di sé da inizio estate 2024 a fine 2027.

Temperatura di servizio: 12 – 14 °C

L'abbinamento ideale è certamente con cibi tipici altoatesini come lo speck, ma anche primi piatti a base di pasta, carni bianche e arrostiti. Interessante anche in combinazione con il pesce.

Il nostro reclamo:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR