

# SCHIAVA GENTILE

DOC 2020

**UVAGGIO:** Schiava

**ETÀ DELLE VITI:** 20 - 50 anni

**TEMPERATURA:** 13 - 15 °C

**CONSUMO:** 2021 - 2023

**RESA/ETTARO:** 85 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** pergola

**ALCOL:** 12,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,0 g/l

**ACIDITÀ:** 4,6 g/l

Contiene solfiti

» Delicatezza è un termine spesso assente nel vino, aggiungetelo al vostro vocabolario di degustazione, è il descrittore ideale della schiava. Lo spirare della brezza mattutina intrisa del ricordo di lampone intessuto di mandorle. «

## PROVENIENZA

La Schiava (dal latino „vernaculus“ per „nativo“) ha una lunga tradizione in Alto Adige e nel Medioevo era conosciuta come „Farnatzer“. Fino a pochi decenni fa, l'80 per cento della superficie in Alto Adige è stata coltivata con Schiava. Nel frattempo, tale percentuale è scesa al di sotto del 20 per cento. Comunque la Schiava è ancora la varietà più coltivata nella regione.

## ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di una settimana a temperatura controllata di 24° C; fermentazione malolattica e invecchiamento di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e in botti di cemento.

## VIGNETO

Vigneti collinari con esposizioni da sud a est ed altitudine tra 230 e 350 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio impasto.

## SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino brillante
- fruttato, ciliegia e lampone, sentori di mandorla amara
- sapido e morbido al palato, di facile beva

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino anche da fuori pasto, si accompagna bene ad antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche ad insalate estive e formaggi freschi.

