



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 2020 ci ha portato un raccolto precoce con buone qualità e buone quantità. La germogliazione non è stata molto precoce, ma una primavera molto calda e un'estate equilibrata sono state ottimali per lo sviluppo delle viti, tanto che abbiamo iniziato a vendemmiare già il 25 agosto. Durante la vendemmia, ci sono state ripetute fasi di pioggia, ma con il nostro pensiero veloce e il nostro meticoloso lavoro di selezione, siamo stati in grado di portare ottime qualità in cantina. Fine settembre abbiamo raccolto la schiava nella vigna Keil. Le bacche erano di ottimale maturazione con bucce spesse e croccanti. La resa per ettaro era di 48 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

25.300 bottiglie a maggio 2021

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 4,9 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 2021 a fine 2024.
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.



MANINCOR