



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 2022 ci ha dato molte soddisfazioni come viticoltori. Un'annata precoce, calda in estate, con precipitazioni sufficienti e ben distribuite, notti fresche e giornate di sole in autunno. Elevata maturità fisiologica, aromi intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini longevi, con tensione. Fine settembre abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà di Schiava nel momento migliore. La resa media è stata di 57 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

20.400 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,4 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,1 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 2023 a fine 2026.

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