



### 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 2024 è stato estremamente impegnativo per un viticoltore biodinamico. I mesi eccezionalmente umidi di maggio, giugno e luglio ci hanno portato un'immensa pressione di peronospora e oidio. La nostra professionalità e l'esperienza degli ultimi anni ci hanno permesso di superare quasi indenni questa fase difficile. Le brevi e calde settimane da metà luglio a fine agosto, seguite dal bel tempo autunnale fino a fine settembre, ci hanno regalato grandi vini bianchi e Pinot. Nervosismo, tensione, acidità croccante e alcol moderato caratterizzano i vini dell'annata. Metà settembre abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà di Schiava nel momento migliore. La resa media è stata di 30 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

11.800 bottiglie standard

### Valori analitici

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,2 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 2025 a fine 2028.

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 arrosto. Interessante anche in combinazione con il pesce.

### Il nostro reclamo:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR