

**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:

L’annata 2025 è iniziata con un germogliamento precoce e una primavera calda, per cui anche la fioritura è iniziata già a metà maggio. I mesi estivi di luglio e agosto hanno portato molto sole e precipitazioni moderate – presupposti ideali per uve sane e vitali e uno sviluppo promettente della maturazione. Fino alla fine di agosto tutto faceva presagire un’annata eccezionale. I periodi di pioggia a settembre ci hanno tuttavia posto di fronte a ulteriori sfide. Grazie a un lavoro preciso in vigna, a una grande esperienza e a un’accurata vendemmia manuale, siamo comunque riusciti a raccogliere uve di eccellente qualità. I vini mostrano freschezza, equilibrio ed espressività e riflettono ancora una volta la varietà e la forza dei nostri vigneti: un’annata di carattere, con eleganza, profondità e tipicità. Metà settembre abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà di Schiava nel momento migliore. La resa media è stata di 35 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:

15.300 bottiglie standard

Valori analitici:

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 12 % 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 2027 a fine 2030.

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