



ACQUISTATO IL

Schiava Alto Adige DOC

2023

Un rosso....fresco!



Svinando®

Rosso rubino, fruttato e leggero, lo Schiava è un rosso tipico del Trentino Alto Adige. Grazie alla sua bevibilità è perfetto in tutte le stagioni, e perchè no, anche in accompagnamento a piatti di pesce.

Siamo nel comune di Chiusa, dove ha sede la Cantina Produttori Valle Isarco. Fondata nel 1961, nel 1978 ha lasciato la sede storica presso il Maso Reinthalerhof per trasferirsi nei nuovi locali aziendali, a cui si è aggiunto nel 2005 un nuovo stabilimento produttivo. La tradizione enologica della Valle Isarco ha origini antichissime, come dimostra il ritrovamento di manufatti destinati alla produzione di vino che risalgono al 500 a.C. I requisiti di eccellenza vengono definiti già in vigna, dove un'attenta selezione delle uve e le rese basse assicurano la massima qualità, che si traduce in vini che sono garanzia di tipicità, grande struttura ed eleganza.

La Vigna	
Terreno	Alluvionale, caldo, fertile e profondo
Esposizione	Sud-est, 450-700 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Schiava 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Speck, pollame, salumi, formaggi molli, antipasti anche di pesce.
Vinificazione	Macerazione tradizionale a temperatura controllata. Alla fermentazione malolattica segue la maturazione in vasca di acciaio inox.
Sensazioni	Colore rosso rubino con sfumature chiare; al naso è piacevole, caratteristico e fruttato; in bocca è gradevolmente delicato, leggero e fresco.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821