



SCHIAVA 2022

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

Di casa nelle zone di medio-bassa collina, la Schiava è un vitigno autoctono che dà origine a un vino encarnadin, di colore rosa.



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

Zona di provenienza Media collina.

Varietà di uva utilizzata 85% Schiava e 15% Lagrein.

Tipologia del terreno Medio impasto, tendente al calcareo.

Forma di allevamento Pergola trentina.

Produzione Intorno a 100 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 14-15 e 23 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

Vinificazione L'uva è stata vinificata in rosato secondo tradizione: dapprima la diraspatura, poi il raffreddamento del pigiato a 15 °C circa. A seguire la fermentazione alcolica con una macerazione del mosto decantato a contatto con le bucce per qualche giorno. La fermentazione alcolica si è svolta in una settimana circa.

Affinamento L'affinamento è avvenuto in serbatoi d'acciaio, sulle fecce più fini. A fine aprile il vino è stato stabilizzato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto



SCHIAVA 2022

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

il 19 maggio 2023. Ne sono state prodotte 3.990 bottiglie. A seguire, un congruo periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore rosa cerasuolo luminoso.

Olfatto Si presenta al naso con un intreccio aromatico di estrema piacevolezza con note che spaziano dalla ciliegia e dai frutti di bosco alla mandorla fino a note più speziate di noce moscata.

Gusto Al palato si presenta con una struttura delicata e una grande scorrevolezza per le sue note fresche e sapide. La delicata persistenza aromatica invoglia alla beva.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 11,71% vol

Zuccheri 0,9 g/l (glucosio e fruttosio)

Estratto secco 21,7 g/l

Acidità totale 4,5 g/l

pH 3,5

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pizza al prosciutto.
- Arrosti e salumi freschi.
- Pasta con ragù bianco.
- Torta salata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °C, in calici di media ampiezza.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Va gustato nell'immediato, non è adatto all'invecchiamento.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,35 kg)

Tipo bottiglia Bordolese Riva

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,67 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 30,5 cm • Altezza 18 cm • Profondità 25,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 100 cartoni • Peso 890 kg • Altezza 185 cm