

Alto Adige
Schiava Grigia
DOC
SONNTALER
2017
12,5 % Vol.

VITIGNO:

Schiava Grigia

ZONA DI PRODUZIONE:

prima collina di Cortaccia

TERRENO:

sciolto, sabbioso.

RESA PER ETTARO:

90 q.li

VINIFICAZIONE:

fermentazione a temperatura controllata del mosto in fusti d'acciaio con regolare immersione del pannello di vinaccia nel liquido; fermentazione malolattica e maturazione in grandi fusti di legno.

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:

2-4 anni

ACIDITÀ TOTALE:

5,0 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO:

1,3 g/l

COLORE:

rosso rubino brillante

IL VINO:

Quando i romani nel 15 a. C. dalla pianura padana salirono verso Bolzano e conquistarono la Rezia, trovarono una cultura vinicola esistente da oltre 500 anni. È plausibile l'ipotesi che a quei tempi venisse già coltivata la Schiava, il cui nome tedesco "Vernatsch" è derivato dal latino "vernaculus" = "indigeno". Nella letteratura enologica la nobile Schiava Grigia emerge tra tutte le varietà di Schiava. Il nome deriva dal caratteristico velo grigiastro opaco che nella fase finale di maturazione si stende sulla buccia degli acini. Edmund Mach, il pioniere dell'enologia sudtirolese moderna, ha intuito e descritto l'alta concentrazione gustativa dei piccoli acini spargoli della Schiava Grigia. La Schiava Grigia "Sonntaler" cresce sulle viti più vecchie di Cortaccia, che per natura danno dei raccolti modesti, di qualità molto pregiata. Il bouquet di aromi è intenso e variegato ed evoca i primi frutti d'estate: ciliegie duracine, fragole selvatiche, ribes rosso. Il corpo, elegante e snello, si presenta deciso al palato, tannini robusti conferiscono al frutto morbido, tipicamente varietale della Schiava Grigia un retrogusto lungo e succoso.

