

Alto Adige
Schiava Grigia
DOC
2018
12,5 % Vol.

VITIGNO.

Schiava Grigia

ZONA PRODUTTIVA.

Cortaccia - terreno sabbioso con argilla

VINIFICAZIONE.

fermentazione a temperatura controllata in acciaio -
fermentazione malolattica in grandi botti di legno

CARATTERISTICA.

vino rosso chiaro, pieno, amato da intenditori

COLORE.

rosso rubino

ACIDITÀ TOTALE.

4,3 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO.

1,8 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.

da bere giovane, 1-2 anni

DA SERVIRE.

con antipasti locali, speck, affettati, pasta e carne bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

14°C

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". La Schiava è l'unico vino rosso del Sudtirolo commercializzato sia come vino di zona e vino regionale (Lago di Caldaro, Colli di Bolzano, St. Maddalena, Meranese di Collina) sia come vino di varietà (Schiava dell'Alto Adige e Schiava Grigia). Già nei più antichi documenti scritti la Schiava Grigia viene descritta come la più nobile varietà di Schiava. Il vitigno esigente si sviluppa particolarmente bene su colline soleggiate.

Sui terreni argillosi di Cortaccia nasce una Schiava Grigia solida e armonica, con una dimensione tannica setosa, dove note di erbe aromatiche e panpepato si sposano con un seducente aroma di ciliegie.

