

SCHIAVA

2014



UVE:

Schiava, vitigno autoctono del Trentino Alto Adige. Sistema di allevamento a pergola trentina.

VIGNA:

Uve provenienti dal vigneto posto a Santa Massenza in località alla croce particella fondiaria 447/3. Il vigneto è coltivato in agricoltura biologica certificata da ICEA. I trattamenti sono ridotti al minimo, solo con utilizzo di sostanze naturali. Dal 2006 si utilizzano preparati biodinamici e vengono effettuate delle semine di sovescio. Anno di impianto: 1983

VENDEMMIA:

Epoca di vendemmia seconda metà settembre 2014.

VINIFICAZIONE:

Macerazione sulle bucce a freddo e successiva soffice spremitura. Fermentazione a temperatura controllata e stoccaggio in vasca di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosato il vino presenta dei profumi delicatamente fruttati. Il gusto è secco e piacevolmente fresco con un tipico retrogusto amarognolo.

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 11,5; Acidità totale: 5,20 g/l;

Azienda Agricola
Francesco Poli
S. MASSENZA