

SCHIAVA *belle*

sui lieviti



UVE:

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

VIGNA:

Uve provenienti dal vigneto posto nelle campagne a nord del paese di S. Massenza. Terreno marnoso calcareo. Il vigneto è coltivato in agricoltura biologica certificata da ICEA. I trattamenti sono ridotti al minimo, solo con utilizzo di sostanze naturali. Si utilizzano preparati biodinamici e vengono effettuate delle semine di sovescio.

VENDEMMIA:

Epoca di vendemmia fine settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce a freddo e successiva soffice spremitura:

A primavera imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia con aggiunta del mosto del Vino Santo Trentino in fermentazione con i propri lieviti spontanei.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Rosato dal color buccia di cipolla, con un fine perlage. Profumo leggermente complesso con nota di lievito. In bocca è fresco, piacevolmente morbido con una buona persistenza e leggera nota amarognola tipica della schiava.

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 11,5; Acidità totale: 5,60 g/l.

Azienda Agricola

Francesco Poli
vignaioli a
S.MASSENZA