

Schiava

Classificazione:
Valdadige DOC

Uvaggio:
Schiava 100%

Zona di produzione:
fascia pedecollinare lungo l'asta dell'Adige da Avio fino Rivoli Veronese

Vendemmia:
è la prima uva rossa che si raccoglie dopo la seconda decade di settembre, e la vendemmia di quest'uva è unicamente manuale

Vinificazione:
in vinificatore con criomacerazione delle uve per alcuni giorni e successiva vinificazione in bianco. La fermentazione del mosto si svolge in assenza di parti solide con temperature comprese tra 20 e 22 gradi °C. Matura e si affina, fino all'inizio della primavera, in acciaio per poi essere subito imbottigliato

Profilo sensoriale:
colore rosè con leggeri riflessi gialli, profumi gradevoli e intensi, ciliegiosi e fruttati. Grande beva e immensa piacevolezza fanno di questo prodotto un ottimo vino da bere in estate

Abbinamenti:
funghi in padella, pesce al forno e ben si abbina alla classica merenda italiana, versatile e gradevole fuori pasto

Temperatura di servizio:
12 gradi °C

Bottiglia e contenuto:
bordolese Med mezzo bianco da litri 0,75

Confezionamento:
scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

