

Schiava

Klassifizierung:
Valdadige DOC

Rebsorte:
Schiava 100%

Anbaugebiet:
Die Reben werden im Etschtal am Fuß der Hügel entlang des Flussabschnitts von Avio bis Rivoli Veronese angebaut.

Weinlese:
Es sind die ersten der roten Trauben, die nach der zweiten Septemberdekade ausschließlich handgelesen werden.

Weinbereitung:
Die Trauben werden für einige Tage im Gärbehälter stengelassen, wo sie unter Kältemazeration gären. Dann wird der Most ohne die festen Bestandteile bei einer Temperatur zwischen 20° C und 22° C gegärt. Anschließend reift der Wein bis Frühlingsbeginn in rostfreien Stahlbehältern und wird dort ausgebaut, um anschließend sofort in die Flasche abgefüllt zu werden.

Organoleptische Eigenschaften:
Rosé-Wein mit leichten Gelbreflexen und einem angenehmen und intensiven Bouquet mit Kirsch- und Fruchtaromen. Die hohe Trinkreife und der äußerst angenehme Geschmack machen dieses Produkt zu einem ausgezeichneten Sommerwein.

Speiseempfehlungen:
Dieser Wein eignet sich zu Pilzen aus der Pfanne und Fisch aus dem Ofen. Außerdem passt er gut zum klassischen italienischen Imbiss und kann außerhalb der Mahlzeiten vielseitig serviert werden.

Serviertemperatur:
12° C

Flasche und Inhalt:
Bordolese med 0,75-Liter-Flasche.

Verpackung:
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

