



ALTO ADIGE SCHIAVA ALTE REBEN DOC

600m s.l.m. indica l'altezza massima per il vitigno Schiava. Tuttavia, solo le vecchie viti che hanno una resa naturalmente bassa, che producono acini più piccoli e che sono esposte a sud, riescono a donarci dei grappoli con una piena maturazione, uve croccanti ed eleganti che si trasformano in vini entusiasmanti.

„Un vino che ogni anno mi entusiasma. Il carattere forte dei vigneti trova la sua espressione proprio in questo vino.“
Florian Gojer

POSIZIONE GEOGRAFICA

Cornedo all'Isarco: versante meridionale, 550-600m s.l.m. Terreno sabbioso che si è originato dalla disgregazione di rocce porfiriche, arricchito da sedimenti di granito, basalto e gneis, risalenti all'epoca glaciale. Coltivazione a pergola con 5.000 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale e trasporto in grandi casse. Lavorazione delicata. Fermentazione lenta e controllata in fusti di acciaio con frequenti rimontaggi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color rosso rubino carico. Dal profumo fruttato con sentore di amarena e mandorla. Stimola il palato con le sue interessanti note aspre che, combinate al suo elegante tannino, sono l'espressione della sua alta qualità.

SI ABBINA bene ad una tipica merenda altoatesina con speck, antipasti leggeri e pesce alla brace.

