

## Scheda del vino

Vernatsch - Schiava



**Uve:** Schiava

**Età:** 45-50 anni

**Zona:** Termeno

**Microzona:** "Brenntal"

**Forma di allevamento:** Pergola

**Vendemmia:** 02.10.16

**Vinificazione:** Le uve sono diraspate e fermentate a temperatura controllata (25° C) in contenitori d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.

**Note sensoriali:** La Schiava è un vino leggero a basso contenuto tannico, con un colore da rubino chiaro a rosso rubino luminoso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, con un leggero sentore di mandorle amare e ciliegie.

**Alcool:** 12 Vol. %

**Zuccheri residui:** 1,6 g/l

**Acidità totale:** 5,6 g/l

**Come servirlo:** 14-16°C

**Abbinamento:** Questo vino si abbina con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche e il pesce. È adatto anche da bere fuori pasto.