



SCHIAVA 2022

- **Descrizione:** il più antico vitigno autoctono a bacca rossa cresce in un vigneto esposto a sud-ovest, in posizione calda e ben riparata dal vento. La Schiava colpisce per il colore rosso rubino brillante e per il bouquet fruttato-floreale con note di lampone, ciliegia e violetta. Al palato, questo nettare è fruttato e vivace, caratterizzato da pienezza e freschezza.
- **Vinificazione:** in botti d'acciaio inox, successiva fermentazione in parte in botti di legno grande
- **Allevamento della vite:** impianto a pergola di 20 anni.
- **Posizione:** esposizione a sud-ovest, molto protetta, a circa 450 m d'altitudine con una pendenza del 30-35%
- **Clima:** alpino-mediterraneo
- **Dati analitici:** contenuto alcolico 12,5% vol., acidità totale 5g/hl, zuccheri residui 0,8 g/hl
- **Resa per ettaro:** 60 hl/ha
- **Maturazione:** fino a 5 anni
- **Abbinamenti consigliati:** ideale con piatti leggeri della cucina altoatesina
- **Temperatura di servizio:** 15-17°C

weingut ebner tenuta

Fam. Florian Unterthiner
Campodazzo 18, 39054 Renon/Campodazzo
Tel. +39 0471 353 386, info@weingutebner.it
www.weingutebner.it