

## ALTO ADIGE SCHIAVA DOC

Vino rosso di pronta beva, di colore rosso rubino tenue. Leggero di corpo, fresco, piacevole. Aromi di lampone, viola e amarena. Retrogusto di mandorle amare.



Zona di produzione:	Cornaiano (Appiano)
Altitudine:	350 – 420 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili su una base porfirica
Esposizione:	Nord
Vitigno:	Schiava
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	5000
Resa per ettaro:	80 hl
Vinificazione:	Fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	max. 28° C
Maturazione:	6 mesi
Temp. di servizio:	12° - 14° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

### Proposte di abbinamento:

- Speck dell'Alto Adige con Schüttelbrot
- Kaminwurz (Salsicce tirolesi affumicate)
- Fricassee di coniglio con pomodori e Champignons

### Dati analitici del vino 2020

Alcool svolto:	12,50% vol
Acidità:	5,20 g/l
Estratto secco netto:	24,30 g/l
Zuccheri residui:	1,40 g/l

### Annata 2020:

Dopo un inverno nevoso, il germogliamento è iniziato relativamente presto. Grazie a una primavera mite, non ci sono stati problemi di gelate primaverili. Anche l'estate si è presentata con il suo lato migliore, le temperature sono state medie, non ci sono stati eventi meteorologici estremi e anche le precipitazioni sono rientrate nella media. La vendemmia è iniziata anch'essa con 10 giorni di anticipo, il 14 settembre. Purtroppo l'autunno è stato un po' più piovoso e quindi anche le variazioni di temperatura tra il giorno e la notte sono state conseguentemente più basse del solito. Per poter raccogliere quindi delle uve sane, sono state anticipate le date della raccolta e la vendemmia si è conclusa già a metà ottobre.

I vini di questa annata si mostrano quindi coerenti all'andamento climatico: delicati, freschi e fruttati, con alcol moderato e acidità accattivante, simili all'annata 2019.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**