

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:	5.000
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
- Kaminwurzten (Salsicce tirolesi affumicate)
- Fricassea di coniglio con pomodori e Champignons

Dati analitici del vino 2021

Alcool svolto:	12,50% vol.
Acidità:	4,80 g/l
Estratto secco netto:	24,30 g/l
Zuccheri residui:	0,90 g/l

Annata 2021:

Il 2021 si è annunciato subito con molta neve. A causa delle temperature fresche di marzo e aprile, le prime viti sono germogliate solo alla fine di aprile; la crescita è stata poi ancora rallentata dalle temperature fresche di maggio. Come conseguenza, la fioritura non è iniziata fino alla seconda metà di giugno e quindi circa 2 settimane dopo la media. Giugno e luglio sono stati più umidi e più caldi della media, ciò ha rappresentato una grande sfida per l'agricoltura. Fortunatamente, il finale dell'estate è stato secco e soleggiato, e anche settembre ha visto un periodo stabile di alta pressione, così che la raccolta ha potuto iniziare il 26 settembre, 10 giorni circa di ritardo rispetto alla media. Le notti fresche e i giorni caldi hanno assicurato una materia prima uniformemente sana con una gradazione media e valori di acidità superiori alla media.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBAZIA DI NOVACELLA**

Bottiglia	Capsula	Tappo
Raccolta Vetro	Raccolta Alluminio	Raccolta differenziata dedicata

Separa e conferisci secondo le regole del tuo comune, grazie!