

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)
- Fricassee di coniglio con pomodori e Champignons

Dati analitici del vino 2019

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	4,80 g/l
Estratto secco netto:	24,00 g/l
Zuccheri residui:	2,00 g/l



KLOSTER NEUSTIFT
ABBAZIA DI NOVACELLA