

# I NATIVI SCHIAVA

Vigneti delle Dolomiti  
I.G.T.



## IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

L'area produttiva coincide con le colline poste lungo l'asta del fiume Adige. Tali zone hanno in comune caratteristiche climatiche e terreni calcarei di natura alluvionale.

## IL VITIGNO

Schiava nelle tre sottovarietà: Grigia, Grossa e Gentile. Da sempre coltivata in Trentino viene citata per la prima volta in un documento del XIV secolo. I migliori risultati si ottengono in collina, ad altezze tra i 250 e i 400 metri.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura si pone il mosto a fermentare con le bucce solo sino alla sollevazione del "cappello di vinaccia". Dopo la svinatura si completa la fermentazione nelle botti di acciaio inox. Il vino "pulito" si lascia riposare per qualche mese per il necessario affinamento e quindi si imbottiglia.

## DATI ANALITICI

Alcool 11,5% vol

Acidità 5,5 g/l

## DATI SENSORIALI

Colore rosato-corallo, profumo delicato e gentile, di rosa e di mandorla, sapore secco, sapido e persistente. Di buon corpo e persistenza.

## APPREZZABILITA'

Uno tra i pochi rosati naturali, la Schiava va bevuta giovane sui 13-14°C con i primi piatti e tutte le carni leggere.

**CONCILIO**<sup>®</sup>  
Cantina di Trento