CONCILIO®
Cantina di Trento

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.

ALLERGENI
contiene **solfiti**

CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA
38123 TRENTO - Via Dei Viticoltori 2-4 - C.F. e P.IVA 00110510229
www.cantinasocialetrento.it

Rev. 01 03/03/2025