



CANTINA D'ISERA

## Schiava

Vigneti delle Dolomiti • I.G.T.

Il colore è rosato. Il profumo è fruttato ed elegante e ricorda la frutta rossa fresca.

Al palato è piacevole, leggero, armonico e di buona persistenza fruttata.

### Abbinamenti:

Piacevole come aperitivo, è un vino versatile negli abbinamenti gastronomici unendosi a spuntini veloci e ai primi piatti di pesce.

### Vitigno: Schiava

### Esposizione e altitudine:

EST, 180 - 500 mt s.l.m.

### Composizione del terreno:

sia ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, sia di natura basaltica con buona capacità drenante

### Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Pergola doppia

### Vinificazione:

raccolta manuale nel mese di settembre.

Breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Er wird aus SchiavaTrauben gewonnen. Hat eine rötliche Farbe und ein fruchtiges, elegantes Bukett, das an frische rote Beeren erinnert.

### Speisenbegleitung

Serviert wird er als Aperitif oder als Begleiter zu verschiedenen Gerichten wie Snacks, Nudel- und Reisgerichten mit Fisch.

### Rebsorte: Teroldego

### Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 180 - 500 mt s.l.m.

### Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehm Boden oder gut drainender Basaltboden

### Anbauform:

einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

### Vinifizierung:

Manuelle Ernte im September.

Kurze Maischung, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.

## PREMI / AWARDS

