



CANTINA D'ISERA

Schiava Gentile

Trentino • D.O.C.

La Schiava è un vitigno di probabile origine altoatesina, chiamata in tedesco "Vernatsch". Fa parte dei vitigni coltivati in regione da secoli ed è stata nel passato viticolo del Trentino Alto Adige il vitigno più diffuso. La Schiava Gentile Novecentosette è un vino di grande personalità ed eleganza. Si distingue per l'armonia e la fragranza della frutta fresca che ritroviamo al naso e nel palato. Note di frutti di bosco, accenni speziati e di vaniglia solleticano il naso. Al palato il grande equilibrio accompagna tutta la beva; scorrevole e persistente.

Abbinamenti:

si abbina a piatti di Carne Salada, tagliatelle al ragù di selvaggina, ai canederli e idealmente ad una merenda con gli amici con un tagliere di salumi e formaggi.

Vitigno: Schiava

Esposizione e altitudine:

EST 180-400 m s.l.m.

Composizione del terreno:

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

Forma di allevamento:

Pergola doppia e Pergola Semplice Trentina

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca e breve passaggio in botte di rovere da 10hl prima dell'imbottigliamento.



Schiava is a grape variety of probable South Tyrolean origin, called 'Vernatsch' in German. It is one of the vines cultivated in the region for centuries and was the most widespread vine in Trentino Alto Adige's viticultural past. Schiava Gentile Novecentosette is a wine of great personality and elegance. It is characterised by the harmony and fragrance of fresh fruit on the nose and palate. Notes of berries, spicy hints and vanilla tickle the nose. On the palate, great balance accompanies the entire drink; smooth and persistent.

Food pairing:

goes well with Salty Meat dishes, tagliatelle with game ragout, with dumplings and ideally with a snack with friends with a board of cold cuts and cheese.

Vine: Schiava

Exposure and altitude:

EAST 180-400 metres above sea level

Soil composition:

both gravelly, limy, sandy and basaltic in nature, with good drainage.

Training system:

Trentino simple pergola - Double pergola

Vinification:

manual harvest in the second half of September. Red wine vinification and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks. Ageing in tank and brief passage in 10hl oak barrels before bottling.