



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.



Der Schiava ist eine Rebsorte, die wahrscheinlich aus Südtirol stammt und auf Deutsch „Vernatsch“ genannt wird. Sie gehört zu den seit Jahrhunderten in der Region angebaute Rebsorten und war in der Vergangenheit die am weitesten verbreitete Rebsorte im Weinbau der Region Trentino-Südtirol. Der Schiava Gentile Novecentosette ist ein Wein mit großem Charakter und Eleganz. Er zeichnet sich durch die Harmonie und den Duft von frischem Obst an der Nase und am Gaumen aus. Noten von Beeren, würzigen Anklängen und Vanille regen die Nase an. Beim Trinken breitet sich eine weiche und anhaltende Ausgewogenheit am Gaumen.

Speisenbegleitung

Er passt gut zu Gerichten mit Salzfleisch, zu Bandnudeln mit Wildragout, zu Knödeln und idealerweise zu Wurst- und Käseplatten bei einer Jause mit Freunden.

Rebsorte: Schiava

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 180-400 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehm Boden oder gut drainender Basaltboden

Anbauform:

einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

Vinifizierung:

handlese in der zweiten Septemberhälfte. Rotweinbereitung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks. Ausbau im Becken und kurze Passage in 10-hl-Eichenfässern vor der Flaschenabfüllung.