



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.



The colour is pinky. The aroma is fruity and elegant, recalling fresh red fruits.

The nose is fruity and elegant, recalling fresh red fruits.

Food pairing:

Pleasant as an aperitif, it is a versatile wine that goes well with many dishes, ranging from quick snacks to fish-based pasta and rice dishes.

Vine: Schiava

Exposure and altitude:

EAST, 180 - 500 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 September. Brief maceration on the skins, static decanting and fermentation at controlled temperatures. Refinement in steel tank before bottling.

PREMI / AWARDS

