



CANTINA D'ISERA

Schiava

Vigneti delle Dolomiti - IGT

Die Graubernatsch-Reben stammen aus Südtirol und waren früher in der Region am weitesten verbreitet. Der Schiava Cantina d'Isera wird durch kurze Maischung der Trauben gewonnen und nachfolgend mit Weißwein-Vergärung bei kontrollierter Temperatur vollendet. Er hat eine rötliche, zart rubinrote Farbe. Der Geruch ist fruchtig und elegant und erinnert an frische rote Beeren. Im Gaumen ist er angenehm, leicht und harmonisch und hat einen guten lange anhaltenden fruchtigen Abgang. Serviert wird er als Aperitif und zu vielen verschiedenen Speisen. Er passt gut zu kleinen Häppchen, Nudel- und Reisgerichten mit Fisch. Er sollte bei einer Temperatur von 12-14°C gereicht werden.

Rebsorte: Schiava

Anbaugebiet: Hügellandschaft der Gemeinde Isera und Nogaredo

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, 200 - 300 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmbo-den oder gut drainender Basaltboden

Anbauform: Doppelte Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: Handverlesung in der ersten Septemberhälfte. Kurze Maischung, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affina-tion im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.

