



CANTINA D'ISERA

Schiava

Vigneti delle Dolomiti - IGT

La Schiava è un vitigno autoctono del sud del Tirolo e in passato è stata una delle varietà più coltivate in regione. La Schiava Cantina d'Isera è frutto di una breve macerazione sulle bucce e un successivo completamento della fermentazione in bianco a temperatura controllata. Si presenta con un colore rosato, rubino chiaro. Il naso è fruttato ed elegante e ricorda la frutta rossa fresca. Al palato è piacevole, leggero, armonico e di buona persistenza fruttata. Piacevole come aperitivo è un vino estremamente versatile negli abbinamenti gastronomici. Si unisce idealmente agli spuntini veloci e ai primi piatti di pesce. Si consiglia di servire alla temperatura di 12-14°C.

Vitigno: Schiava

Zona di produzione: collina del Comune di Isera e Nogaredo

Esposizione e altitudine: EST, 200 - 300 mt s.l.m.

Composizione del terreno: sia ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, sia di natura basaltica con buona capacità drenante

Forma di allevamento: Pergola doppia

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.

