

Microzona Oltradige Bassa Atesina

Classici vitigni altoatesini sono Gewürztraminer, Vernatsch, Pinot Noir e Lagrein. Uve selezionate dai nostri vigneti dell'Oltradige e dalla Bassa Atesina rappresentano l'espressione autentica e la versatilità di questa microzona del sud dell'Alto Adige.

I Vigneti Alto Adige Vernatsch/Schiava DOC

Vitigni

100% Schiava

Caratteristiche

È un classico in Alto Adige ed è una varietà autoctona. È un vino leggermente fruttato ed armonico e convince per il suo carattere fine ed elegante.

Vigneti:

Diversi vigneti nella zona classico attorno al Lago di Caldaro. Una zona sui 350 m sopra il livello del mare bello soleggiato e sottolineato dal Microzona del Lago.

Terreno

Argilloso e sabbioso

Vendemmia

Fine settembre

Produzione

100 hl/ha

Vinificazione

Vinificazione tradizionale in acciaio inox. L'uva viene diraspata e pigiata. Fermentazione sulla buccia in acciaio inox a temperatura controllata. Dopo fermentazione viene svinato e tenuto in sempre in inox per la Malolattica.

Potenziale di invecchiamento

2 - 4 anni

Temperatura di servizio

12 - 15 °C

Abbinamenti

È un vino per ogni occasione. La schiava è una varietà molto flessibile nel abbinamento. Da consigliare con i primi piatti e piatti tipici altoatesini come i canederli, Schlutzkrapfen, carne bollita o salsiccia affumicata con i crauti, il cosiddetto "Riebel" al grano saraceno, carni bianche e formaggi e anche con piatti di pesce.