



Schiava Pagis 2018

La Schiava (ted. Vernatsch) è stata per secoli la più importante varietà a bacca rossa dell'Alto Adige. Oggi non sono molte le aree vitate veramente vocate per questo vitigno autoctono. Sui pendii rivolti a Sud/Est sopra la Strada del Vino dell'Alto Adige fra San Michele e San Paolo maturano le uve del „Pagiser“. Ne deriva un vino fresco, fruttato, con un fine aroma di mandorla amara. Semplicemente un classico che garantisce un'entusiasmante piacevolezza di beva.



rosso rubino



aromi fruttati di ciliegia, viola e frutta rossa



pieno, morbido, elegante, con una nota leggera di mandorla amara

Vitigni

Varietà: Schiava

Età: 20 a 40 anni

Vigneti

Località: Pagis ad Appiano, tra i villaggi di San Michele und San Paolo (400-450 m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Pergola

Vendemmia

metà Settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

fermentazione sulle bucce in contenitori d'acciaio. Fermentazione malolattica in grosse botti di legno (70-100 hl), nelle quali il vino sosta per almeno 5-6 mesi.

Dati analitici

Resa: 70 hl/ha

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 4,6 gr/lt

Temperatura di servizio

12 a 14 gradi (raffreddato da 8 a 10 gradi)

Consigli d'abbinamento

è consigliato con gli antipasti e molte ricette sudtirolesi come i tortelli di segale con carne affumicata. Ma soprattutto è il vino per lo speck, gli insaccati, i formaggi morbidi e il pane. Se adeguatamente raffreddato s'accompagna perfettamente col pesce.

Potenziale d'invecchiamento

3 a 5 anni