

# classici rossi

SCHIAVA  
ALTO ADIGE DOC

  
**EISACKTAL  
VALLE ISARCO**  
KELLEREI CANTINA

<b>Annata</b>	2023
<b>Vitigno</b>	Schiava
<b>Altitudine</b>	400 - 700 m
<b>Esposizione</b>	sud est
<b>Pendenza</b>	45%
<b>Resa per ettaro</b>	70 hl
<b>Forma di allevamento</b>	guyot
<b>Periodo di raccolta</b>	fine settembre
<b>Terreno</b>	terreni alluvionali con sedimenti porfirici, caldi, fertili e molto profondi
<b>Vinificazione</b>	Macerazione tradizionale a temperatura controllata, fermentazione malolattica e maturazione sulle fecce nobili in vasca di acciaio inox

## CARATTERISTICHE

<b>Colore</b>	da rubino chiaro a rosso rubino
<b>Profumo</b>	gradevole, fruttato, caratteristico
<b>Sapore</b>	leggero e poco tannico, delicato, armonico, con sentore di mandorla
<b>Invecchiamento</b>	5 anni
<b>Abbinamento</b>	antipasti, pollame, salumi, trippe, speck, formaggi molli
<b>Temp. di servizio</b>	12°C - 14°C

## VALORI ANALITICI

<b>Alcool</b>	12,5 % vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	1,3 g/l
<b>acidita totale</b>	4,5 g/l

