

Amelie



Schiava meranese
Trentino **DOC**



Un territorio unico per un vino elegante

Dalle nostre vigne di Schiava di oltre 60 anni, i migliori grappoli vengono scelti con cura, raccolti a mano e vinificati in rosso come da tradizione. Ne risulta un vino con sentori di viola e lampone che, uniti al tipico retrogusto di mandorla, assicurano una beva di grande freschezza e armonia.

Amelie

Schiava meranese
Trentino DOC

UVE:

Schiava meranese

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol.

ANNATA:

2023

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4.000 ceppi/ettaro

ETÀ VIGNETO:

60 anni

RESA/CEPPO:

3 kg/ceppo

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

12-14°C

PRODUZIONE:

2.500 bottiglie



VIGNETO

Sito collinare sul versante destro della Valle dell'Adige, zona coltivata a Schiava fin dall'antichità sul confine fra le province di Trento e Bolzano.

TERRENO

Matrice calcarea, tessitura franca, scheletro di medie dimensioni, buona dotazione di sostanza organica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina.



VENDEMMIA

Manuale, terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione del pigiato per 10 giorni a temperatura controllata di 24-25°C in serbatoi di acciaio con ripetute follature. Svinatura e travaso in botte grande di rovere francese a grana fine, per permettere alla micro-ossigenazione di conferire al vino tannini morbidi e complessità aromatica.

AFFINAMENTO

4 mesi in botte grande di rovere francese (*sur lies*).



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino chiaro e brillante, con riflessi violacei. Al naso si esprimono sentori di frutti rossi, lampone, viola e una delicata nota di mandorla amara. Un tannino delicato accompagna la beva, abbinato ad una elegante freschezza e succosità.



ABBINAMENTI

Vino di grande versatilità, che può accompagnare tagli di salumi di qualità, carni bianche e formaggi freschi.

