

SCHIAVA

*colore rosso chiaro brillante; profumo vinoso
e fruttato; estremamente morbido e piacevolmente fruttato*

Denominazione	Vigneti delle Dolomiti IGT
Uve	Schiava Grossa e Schiava Gentile
Vigneto	Facchinelli
Terreno	matrice calcarea, tessitura di medio impasto, ciottoloso e permeabile
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.200 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1994 - 1997
Resa/ceppo	3 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, terza decade di settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura di 25°C
Affinamento	8 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	11.000 bottiglie
Temperature di servizio	14°C
Abbinamenti	salumi e primi piatti leggeri; ottimo con la pizza



NOTE DEGUSTATIVE:
