



FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH



## SCHIAVA

### Vigneti delle Dolomiti IGT

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

<u>Zona di produzione</u>	Facchinelli (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Schiava grossa e Schiava gentile
<u>Tipologia terreno</u>	matrice calcarea, tessitura di medio impasto, ciottoloso e permeabile
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1994 - 1997
<u>Resa</u>	3 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, terza decade di settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di circa 8 giorni alla temperatura di 25°C
<u>Affinamento</u>	8 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	11.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	14°C
<u>Abbinamenti</u>	salumi e primi piatti leggeri; ottimo con la pizza
<u>Alcool</u>	12% vol.
<u>Acidità totale</u>	4,6 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola  
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)  
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352  
cantina@fmach.it