
ELENA WALCH

Schiava 2019

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Schiava

VINIFICAZIONE

Contatto con le bucce per circa 6 giorni. Lenta fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi di acciaio e maturazione in grandi botti di rovere.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante, piacevoli sentori di mandorla amara. In bocca tannini appena percettibili. Vino di media struttura, beverino.

TERROIR

Suoli calcarei su media altitudine, dove le uve possono trarre i maggior vantaggi dal clima mediterraneo con calde giornate estive abbinati a fresche notti montane.

VENDEMMIA 2019

L'annata 2019 si presenta come un'annata classica altoatesina: qualità buona e costante, anche se con una vendemmia quantitativamente minore. Le differenze nella data di vendemmia, e nella resa tra i vigneti a diverse altitudini, sono state significative. Dopo una primavera inizialmente calda, seguita da un aprile/maggio più fresco e con un aumento ritardato delle alte temperature estive, la vendemmia è iniziata nella seconda settimana di settembre, ben due settimane dopo la media degli ultimi anni. Queste date di vendemmia permettono alle uve di beneficiare dell'apprezzato "autunno altoatesino dorato", con giornate calde e notti fresche. In particolare, i vigneti ad altitudini più elevate, dove la maturazione è stata raggiunta più tardi, hanno potuto beneficiare delle migliori condizioni climatiche del tardo autunno.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un vino interessante da accompagnamento per piatti mediterranei, piatti di pasta e antipasti. Consigliamo di servirlo fresco.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 4,2 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 2-4 anni

Acidità totale: 5,1 g/L

Bottiglie da: 0,75 l