

ALTO ADIGE SCHIAVA

CLASSIFICAZIONE:

D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: schiava nelle diverse sottovarietà

ANNATA: 2017

ZONA DI PRODUZIONE: Oltradige

PRODUTTORE ED IMBOTTIGLIATORE:

JOSEF BRIGL - San Michele/Appiano

CARATTERISTICHE:

La Schiava è un vino leggero a basso contenuto tannico, colore rubino chiaro virante rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino adatto anche fuori pasto, si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 15° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcool: ca. 12% vol

acidità: ca. 4,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 2,5 g/l

