



# Schiava Vigneti delle Dolomiti

*Istituto Agrario San Michele all'Adige*



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	IGT
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosato
<b>REGIONE</b>	Trentino
<b>PROVINCIA</b>	Trento
<b>VITIGNO</b>	Schiava Grossa e Schiava Gentile
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Appezzamento Facchinelli, situato ad un'altitudine di 250 m s.l.m. a sud dell'abitato di San Michele all'Adige.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, terza decade di Settembre.

## VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso con macerazione di 8 giorni ad una temperatura di 25°C.

## AFFINAMENTO

Affinamento per 6 mesi in serbatoio di acciaio.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso chiaro brillante; profumo vinoso e delicato, estremamente morbido e piacevolmente fruttato.

Ideale in abbinamento a salumi e primi piatti leggeri; ottimo con la pizza.

## FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.

Scheda redatta il 27.06.2024