
ELENA WALCH

Schiava 2025

Alto Adige DOC



lightweight 395 g

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 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

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: 2,1 g/L

Cont. alcolico: 12,50 % Vol.

Invecchiamento: 2-4 anni

Acidità totale: 5,0 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano