

Schiava 2025

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Vernatsch

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Anschließend biologischer Säureabbau im großen 70hl sowie im mittleren, 22hl großen Holzfass aus französischer und slawonischer Eiche. Es folgt eine weitere Lagerung im Holzfass.

DEGUSTATION

Leuchtend rubinrote Farbe, angenehme Noten von Bittermandeln. Kaum wahrnehmbare Gerbstoffe im Mund. Mittelkräftiger, süffiger Wein.

TERROIR

Wärmere Lagen auf kalkhaltigen Böden mit Lehm- und Sandanteil auf beiden Seiten des Bergrückens, südöstlich und südwestlich ausgerichtet. Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektiert.

lightweight 395 g

LESE 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein interessanter Wein zu mediterranen Gerichten, Nudelgerichten und Aperitifs. Wir empfehlen, ihn gekühlt zu servieren.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,0 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 2,1 g/L

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75