

---

# ELENA WALCH

## Schiava 2020

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 2020

La primavera 2020, con il suo bel tempo e calde temperature, con i fiori primaverili in giardino e le spesse coperte di neve fresca sulle montagne, ha portato allo sviluppo relativamente precoce delle viti, che si è poi ristabilizzato con le temperature più fresche di giugno. Dopo un'estate calda ed intensa, il raccolto è iniziato nei primi giorni di settembre. L'autunno è stato caratterizzato da giornate calde e notti fresche, ma anche da un clima un po' capriccioso, che però non ha influito sulle uve, vista l'attenta coltivazione dei vigneti durante l'inizio dell'estate. L'annata 2020 ha dato vita a vini di grande tipicità altoatesina: i giovani vini bianchi sono caratterizzati da una fresca vivacità e da una chiara espressione aromatica, i rossi mostrano un'ottima struttura ed un frutto semplice e fine.

### CONSIGLI DI ABBINAMENTO

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

Denominazione: Alto Adige DOC

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Acidità totale: 5,1 g/L

Zucchero residuo: 3,7 g/L

Invecchiamento: 2-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l