

FRANZ HAAS Söfi

SCHIAVA

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Schiava, coltivate con il tradizionale sistema a pergola, crescono su terreni ghiaiosi di media pesantezza. I vigneti si collocano ad un'altitudine tra 350 e 400 metri con esposizione verso sud.

METODO DI VINIFICAZIONE

L'uva in seguito alla diraspatura viene fermentata a temperatura controllata in vasche d'acciaio dove, dopo la fermentazione malolattica, il vino giovane affina per altri cinque mesi.

DESCRIZIONE DEL VINO

La Schiava si presenta con un rosso rubino chiaro, aromi di ciliegie e mirtilli rossi, lievi sentori di cacao e mandorla amara. Al palato è di attraente semplicità ed allo stesso tempo complesso e vinoso nonché invitante per la sua convivialità.

ABBINAMENTO

La Schiava si adatta ad ogni evenienza. Con la sua bassa acidità e la leggera struttura tannica si abbina perfettamente a gran parte delle pietanze locali e della cucina mediterranea. Un vino gioioso che non necessita di molti pensieri per essere gustato.



RESA PER ETTARO DA 70 A 80 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 10.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 14° - 16° C

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it