



GAIERHOF S.r.l.

www.gaiertof.com

T. 0461 658514 | E. informazioni@gaiertof.com

Via IV Novembre, 51 - 38030 Roverè della Luna (TN)

C.F. e P.IVA 01953880224



SCHIAVA IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vigneti della collina di Roverè della Luna, allevati con il sistema della pergola semplice trentina in terreni morenici, franco-sabbiosi. Vinificato in rosa, dopo due giorni di macerazione a temperatura controllata, viene svinato, si aggiungono i lieviti selezionati e si lascia fermentare, dopo di che viene travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento.

VITIGNO :

Schiava Gentile : si presenta con un grappolo di media grandezza, piramidale, a sigola ala; acino medio, sub-rotondo dal colore blu-violetto, con polpa succosa e dolce. Ha una foglia più grande della media, rotondeggiante, a volte quasi intera e trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosato, rubino chiaro.

Profumo gradevole che ricorda la viola, fruttato con sentori di mora e prugna.

Sapore gradevolmente tenue con leggero fondo che ricorda la mandorla, fresco e armonico.

CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ottimale per il consumo è il primo anno di produzione.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

La Schiava è un vino molto beverino e digeribile, non impegnativo e adatto a qualsiasi occasione, dagli antipasti all'italiana alle minestre in brodo, dagli arrostiti di carni bianche al pollame. Da provare con la pizza e durante i pranzi veloci con panini.

TEMPERATURA :

12° - 14° C. Stappare al momento del servizio.