



k.martini & sohn

Pure Origin

ALTO ADIGE SCHIAVA DOC

| | |
|--------------------|--|
| Annata | 2018 |
| Vitigno | 100% Schiava |
| Descrizione | Un vino leggero a basso contenuto tannico, di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso, con sapore gradevolmente tenue e fruttato, con un leggero sentore di mandorle amare, viola e ciliegie. |
| Abbinamenti | Si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche, formaggi dolci ed antipasti e primi piatti sostanziosi. |

| | |
|--|--|
| Temperatura di servizio terreno | 14° - 16° C Cornaiano |
| Sistema di allevamento | Pergola |
| Resa/ettaro | 75 hl/ha |
| Vinificazione | fermentazione malolattica, maturazione in botti di rovere (15hl) |

Analisi:

| | |
|-------------------------|----------|
| Alcool | 13 %Vol. |
| Acidità | 4,9 g/l |
| Zucchero residuo | 1,5 g/l |
| Estratti | 26,3 g/l |

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Tenuta all' invecchiamento | 1-5 anni |
|-----------------------------------|----------|

