

SCHIAVA

Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Schiava Prackfol DOC
UVE	Schiava
ANNATA	2021
RESA PER ETTARO (hl)	63
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-650m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	12-14°
INVECCHIAMENTO (anni)	3-5
CONT. ALCOLICO (vol. %)	12,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,3
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	4,1
VALORE pH	3,8
VENDEMMIA	settembre/ottobre

CARATTERE. Le sue sfumature rosso rubino, e soprattutto gli aromi fruttosi di lamponi, fragole e ciliege con note di mandorla amara, donano compiuta armonia a questo vino. Il gusto è tondo, piacevolmente fresco. In breve, un vino schietto, di spiccata bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI. Si addice molto bene a tutti i primi piatti, alle pietanze a base di carne e pesce, ma in particolare a salumi, speck altoatesino e formaggio dolce

VINIFICAZIONE. Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per cinque mesi sui lieviti fini in fusti di acciaio inox.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09