

SCHIAVA

TRENTINO DOC

La Schiava, vitigno autoctono trentino, è da sempre coltivata sui caratteristici appezzamenti terrazzati della Valle di Cembra. Dal colore rosso tenue, la Schiava “Cembra” ha un profumo elegante che ricorda la frutta rossa fresca. Il vino, morbido ed equilibrato al palato, è caratterizzato da una leggera vena acidula e da una peculiare nota di mandorla amara sul finale.

Vitigno	Schiava
Zona di produzione	Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Est, sud, ovest; 500-700 m s.l.m.
Composizione del terreno	franco-sabbioso, di natura porfirica
Forma di allevamento	tradizionale: pergola semplice trentina spezzata
Densità di impianto	4.500 ceppi/ha
Vinificazione	raccolta manuale nella prima decade di ottobre, macerazione pre-fermentativa di 36/48 ore, pressatura e decantazione statica del mosto, fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in serbatoio di cemento armato vetrificato per 4/5 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

