



CEMBRA▲

cantina di montagna

SCHIAVA TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra, Trentino

VITIGNO
Schiava

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice trentina

VIGNETI
Esposizione sud, sud-est, sud-ovest
Altitudine 500-700 m s.l.m.
Terreno non molto profondo, spesso ricco di scheletro grossolano (scaglie di porfido), franco-sabbioso, di media fertilità, vigneti disposti in versanti terrazzati con pendenza che può raggiungere il 40%.

VINIFICAZIONE
Vendemmia raccolta manuale a fine settembre-inizio ottobre.
In cantina macerazione pre-fermentativa di 36/48 ore, fermentazione ed affinamento in vasche di cemento a temperatura controllata per 5-6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento

Alcol 12 % vol
Acidità 5,6 g/l
Zuccheri 2,8 g/l

RESA
80 hl/ha

La Schiava, vitigno autoctono del Trentino, è da sempre coltivata sui tipici vigneti terrazzati della Val di Cembra. Simbolo della tradizione di questa regione, racconta l'armonia e la finezza di un paesaggio montano che si trasforma in un'emozione conviviale e autentica.

Giovane, invitante e leggero, grazie alla sua facile beva, questo vino rosso è adatto a tutte le occasioni.

Dal colore rosso accattivante, presenta un profumo elegante che ricorda la frutta rossa. Il vino, morbido ed equilibrato al palato, è caratterizzato da una freschezza sorprendente.