VERNATSCH – SCHIAVA PETER ZEMMER

Vitigno: Schiava di differenti varietà – Alto Adige DOC

Provenienza: cresce su terreni ideali (calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa) sugli splendidi pendii intorno a Cortaccia s.s.d.v. in vigneti coltivati tradizionalmente a pergola. Una collocazione che ha tutte le carte in regola per offrire un prodotto di qualità veramente elevata.

Resa: 70 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli, subito diraspati, vengono lasciati fermentare per 8 giorni a temperatura costante. Ad intervalli regolari il mosto viene a contatto con le bucce per travaso e leggera pigiatura. Si ottiene così un ottimale assorbimento dei pigmenti colorati dalle bucce e si esalta il profumo fruttato del vino.

Caratteristiche organolettiche: rosso leggero, di ottima digeribilità.

Colore: rosso rubino chiaro o intenso
Profumo: fresco, piacevole, fruttato, caratteristico
Sapore: vivace, secco, delicato, equilibrato, con leggero sentore di mandorle amare

Abbinamenti: antipasti, speck e salumi, carni cotte alla griglia o arrostite, formaggi poco stagionati

Temperatura di servizio: 14 – 16 °C

Tenuta all'invecchiamento: 2 – 3 anni

PETER ZEMMER Tenuta | Strada del Vino 24 | 39040 Cortina s.s.d.v. (BZ) | Italia
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com