

SCHIAVA

Lungo la Statale 612, anfiteatri naturali e terrazzamenti vitati fanno da cornice al duro lavoro dei nostri soci, per prodotti unici e di forte personalità. “I Colori della 612” vogliono raccontare gli elementi di un ambiente genuino, fatto di passione e spirito di sacrificio, risultato di un’infinita storia d’amore con il nostro territorio.

NOTE DEGUSTATIVE:

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

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cembra, Trentino.

VITIGNO: 100% Schiava.

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: pergola semplice trentina spezzata.

VIGNETI:

Esposizione: sud, ovest, est.

Altitudine: 500-700 mt. s.l.m..

Terreno: Franco-sabbioso, di natura porfirica.

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.

