

# JOSEF BRIGL

## Linea tenute

### **ALTO ADIGE SCHIAVA Vigna HASELHOF**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** Schiava

**VIGNETI:** i nostri vigneti di Schiava situati presso la nostra Tenuta Haselhof a Colterenzio a 500 metri d'altitudine sistemati a girapoggio sono allevati in parte a spalliera ed in parte a pergola. Il terreno è ricco di scheletro con presenza di argilla e calcare.

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata e fermenta in piccole vasche d'acciaio a temperatura controllata. Vengono fatti 2 rimontaggi al giorno per tutta la durata della fermentazione ed una volta terminata il vino, dopo fermentazione malo-lattica, matura in antiche botti di rovere fino alla messa in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** si presenta di un bel rosso brillante con profumi che richiamano fragoline di bosco, ciliegia e mandorla. In bocca è vivace grazie alla sua leggera acidità ed il tannino da rotondità e morbidezza.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** è un vino che si accompagna con i tipici salumi e formaggi altoatesini, ma perfetto anche il suo accostamento a pesce grigliato. Da provare con orata o branzino al cartoccio aromatizzato al timo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 – 15° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 3 anni

**ANALISI:**

alcol: ca. 13% vol

acidità: ca. 5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola  
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3  
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com