BRIGL
1309

Linea classica



ALTO ADIGE
SCHIAVA

CLASSIFICAZIONE: DOC - Denominazione di Origine Controllata
VITIGNO: uva a schiava
VIGNETI: I vigneti si trovano su colline dell'Oltradige ad un'altezza tra i 300 e i 450 metri s.l.m. con terreno calcareo, sabbioso e argilloso.
VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e fermentate per 8-10 giorni a temperatura controllata in acciaio con successiva fermentazione malolattica. Affinamento in botti grandi di rovere e anche in acciaio.
CARATTERISTICHE: La Schiava è un vino leggero a basso contenuto tannico, colore rubino chiaro virante rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino a tutto pasto che si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche o con il pesce e formaggi dolci.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 - 14° C
TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni
ANALISI:
alcool: ca. 12,5% 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