

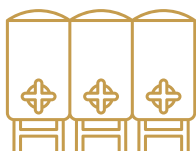
**PWS**  
Premium Wine  
*Selection*

## Schiava Vigneti delle Dolomiti

-Istituto Agrario San Michele  
all'Adige-



*Italia  
Trentino  
Trento*



### VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso con  
macerazione di 8 giorni ad una  
temperatura di 25°C.



### AFFINAMENTO

Affinamento per 6 mesi in  
serbatoio di acciaio.



Colore rosso chiaro  
brillante.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo vinoso e delicato.



### CLASSIFICAZIONE

IGT

### TIPOLOGIA

Rosato

### ALC./VOL.

12,5%



### VITIGNO

Schiava Grossa e Schiava Gentile

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola semplice  
trentina

### VENDEMMIA

Manuale, terza decade di  
Settembre



Al palato estremamente  
morbido e piacevolmente  
fruttato.