



Schiava Vigneti delle Dolomiti

-Istituto Agrario San Michele all'Adige-

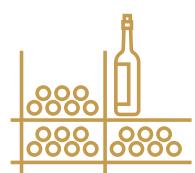


Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

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



AFFINAMENTO

Affinamento per 6 mesi in serbatoio di acciaio.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo vinoso e delicato.



Colore rosso chiaro brillante.



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.