



SCHIAVA

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

La Schiava, o meglio le "Schiave", sono una famiglia eterogenea di vitigni da sempre coltivate sui caratteristici appezzamenti terrazzati della Valle di Cembra lungo l'intero sviluppo della Valle. Coltivata tra i 300 e 550 m s.l.m. sui caldi terreni di origine porfirica, la Schiava La Vis ha un profumo elegante che ricorda la frutta rossa fresca come ad es. la ciliegia. Il vino, morbido e anch'esso fruttato, pieno e corposo, si propone equilibrato al palato, vellutato e piacevole, con una acidità moderata.

Vitigno	Schiava (diverse varianti: Schiava Grigia, Schiava Grossa, Schiava Gentile, Schiava Meranese)
Zona di produzione	Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Sud-est, sud, sud-ovest; 300-550 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-sabbioso, di natura porfirica
Forma di allevamento	Tradizionale pergola semplice trentina spezzata
Densità di impianto	4.500 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella ultima decade di settembre, macerazione pre-fermentativa di 36 ore, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento in vasche di cemento per 5/6 mesi. Un 10% affina in barriques di 3 [^] /4 [^] passaggio
Abbinamenti	Piatti della tradizione trentina come speck, canederli di carne e formaggi stagionati

