

SANTA MADDALENA "ARTIS" 2022

Varietà: Schiava nobile e Schiava Tschaggele

Età delle viti: 50 anni

Sistema di allevamento: pergola tradizionale

Per incrementare la qualità delle uve, si pratica il taglio dei grappoli come metodo di diradamento delle uve sul ceppo. E due, tre settimane prima della vendemmia si lascia passare un 20% sulla pergola.

Produzione: 60 quintali per ettaro

Vendemmia: 1. metà di ottobre

Vinificazione: diraspatura delle uve e fermentazione del mosto a temperatura controllata in vasche d'acciaio

L'affinamento e la fermentazione malolattica avvengono in barrique di legno usato

Alcol: 13,0 % Vol.

Acidità totale: 4,5 g/l

Zuccheri ridotti: 1,3 g/l

Abbinamento: La schiava è un vino da tutto pasto, selvaggina e può accompagnare anche il pesce.

Temperatura di servizio: 12 - 14°C in giornate calde estive anche più freddo.

