



SCHIAVA GENTILE "KREUZLEITEN" 2017

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Schiava

VINIFICAZIONE

Macerazione fermentativa in serbatoi di inox a temperatura controllata di 23°C. Alla fine della fermentazione, il vino matura nella botte grande di rovere di Slavonia.

DEGUSTAZIONE

Colore chiaro rubino, bouquet che ricorda la ciliegia, delicato ed armonico, secco nel finale.

ABBINAMENTI

Primi sapidi, speck e affettati, carne bianca o formaggio dolce.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,00 % Vol.

Acidità: 4,6 g/L

Zucchero residuo: 3,4 g/L

Bottiglie da: 0,75l