

VERNATSCH VINSCHGAU

TRAUBENSORTE:	Vernatsch
JAHRGANG:	2018
HERKUNFT:	Vinschgau 450 - 650 m
ERTRAG:	70 hl/ha
BÖDEN:	verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig
ALTER DER REBEN:	25 - 50 Jahre

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	4,6 g/l
RESTZUCKER:	2,5 g/l

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

FARBE:	leuchtendes rubinrot
GERUCH:	Bouquet erinnert an Veilchen und Mandeln
GESCHMACK:	weich und harmonisch mit gut eingebundener Säure

AUSBAU

Die alkoholische Gärung findet im großen Stahlfass bei kontrollierter Temperatur statt. Im Anschluss daran erfolgt der biologische Säureabbau und die Lagerung für 5 Monate in großen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNG

zu Vorspeisen, Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditioneller Hausmannskost und Kalbfleisch

SERVIERTEMPERATUR:	12 - 14 °C
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre +
FÜLLMENGE:	0,75l

SCHIAVA VAL VENOSTA

VARIETÁ:	Schiava
ANNATA:	2018
VIGNETO:	Val Venosta 450 - 650 m
RESA:	70 hl/ha
TERRENI:	ardesia da disgregazione, granito e gneis, terreno povero e sabbioso
ETÀ DELLE VITI:	25 - 50 anni

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,6 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,5 g/l

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

COLORE:	rosso rubino acceso
ODORE:	bouquet ricorda il profumo di mandorle e di violette
SAPORE:	morbido e armonico con acidità ben strutturata

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in un grande serbatoio in inox a temperatura controllata. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in grandi botti di rovere per 5 mesi.

ABBINAMENTO

ideale con antipasti, speck, specialità a base di salsicce, formaggi, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello

TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12 - 14 °C
INVECCHIAMENTO:	2 anni +
CAPACITÁ:	0,75l

SCHIAVA VAL VENOSTA

VARIETY:	Schiava
VINTAGE:	2018
VINEYARD:	Val Venosta 450 - 650 m
YIELD:	70 hl/ha
SOIL:	decomposed slate, granite and gneiss, barren and sandy
AGE OF VINES:	25 - 50 years

ANALYSIS

ABV:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	4,6 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,5 g/l

TASTING NOTES FROM OUR WINE MAKER

APPEARANCE:	clear, brilliant ruby red
IN THE NOSE:	notes of violets and almonds
ON THE PALATE:	harmonious, medium-bodied with a well-integrated, fresh acidity and moderate finish

VINIFICATION

The alcoholic fermentation took place in large stainless steel tanks, followed by the malolactic conversion and ageing for 5 months on the fine lees in large oak casks.

WINE & FOOD

with starters, speck, sausage specialities, cheese, traditional fare and veal

SERVING TEMPERATURE:	12 - 14 °C
SHELF LIFE:	2 years +
CAPACITY:	0,75l

