



Schiava Alto Adige DOC

Rosso rubino brillante, con sfumature violacee. Piacevoli sentori di mandorla amara. In bocca tannini appena percettibili. Vino di media struttura, beverino. Macerazione per circa 6 giorni. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in botti acciaio.

Indicazioni:

Vino "da Merenda", ottimo con un bel tagliere di Speck e affettati e formaggio d'alpeggio. Apprezzabile per la sua semplicità, bevuto Fresco anche d'Estate per chi al Vino Rosso non rinuncia mai.

Abbinamenti:

Affettati misti e/o formaggi (non piccanti).



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Schiava 100%
Nazione:	Italia
Denominazione:	Alto Adige DOC Schiava
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	16° C