



VALDADIGE

DOC SCHIAVA

ITALIANO VALDADIGE DOC SCHIAVA

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè.

Colore: Cerasuolo brillante.

Profumo: Il profumo è vinoso con sentori di frutta secca, leggermente fruttato.

Gusto: Piacevolmente sapido e fresco, rilascia una nota di frutti rossi nel finale.

Vinificazione: in bianco dopo breve macerazione pellicolare a basse temperature, decantazione statica a freddo del mosto e successiva fermentazione termocontrollata a 18°C in acciaio.

Abbinamenti: Indicata per gli aperitivi, si abbina a piatti di carne leggeri e preparazioni a base di pesce grasso.

ENGLISH VALDADIGE DOC SCHIAVA

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè.

Color: Brilliant Cerasuolo.

Aroma: Winey fragrance with hints of nuts, slightly fruity.

Flavor: Pleasantly zesty and fresh, with a final taste of red fruits.

Wine making: white wine brief maceration on the skins at low temperature, static decantation of the must and subsequent heat-controlled fermentation at 18°C in steel.

Combinations: Perfect with appetizers, with light meat dishes and fatty fish recipes.

DEUTSCH VALDADIGE SCHIAVA, D.O.C.

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno und Dolcè.

Farbe: Brillantes Kirschröt.

Bukett: Die Duftnote ist weinig mit Aromen von Trockenobst, leicht fruchtig.

Geschmack: Wohlschmeckend und gefällig frisch, im Abgang hinterlässt er eine Note von roten Früchten.

Weinbereitung: In weiß nach kurzer Mazeration der Schalen bei niedrigen Temperaturen, statische Kaltdekantierung des Mostes und anschließende Fermentation in Inox bei kontrollierten 18°C.

Serviervorschlag: Der Wein eignet sich als Aperitif und serviert sich zu leichten Fleischgerichten und fetthaltigem Fisch.



Servire a 10 - 12° C
Serve at 10 - 12° C
Serviertemp. 10 - 12° C



0,75 l e



12% vol



Schiava grigia 60%,
Schiava gentile 40%