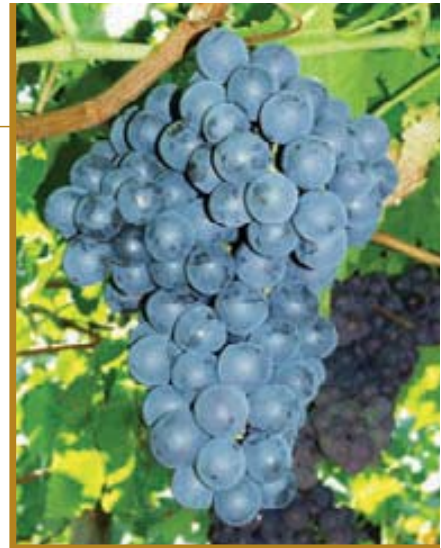


grigoletti

Valdadige

Denominazione di Origine Controllata

Schiava



ZONA DI PRODUZIONE	Località Brogonzòl p.f. 113, Comune di Nomi (TN).
VITIGNO	Valdadige Schiava. Grappolo medio, tronco conico piramidale, compatto, alato. Acino grosso, rotondo color blu - violetto, pruinoso. Clone SMA 36-40.
TIPO DI TERRENO	Di medio impasto, calcareo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice trentina.
REGOLE PARTICOLARI	Viticultura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.
POTATURA INVERNALE	Molto castigata a 15/20 gemme per ceppo.
POTATURA VERDE	N. 3 nel corso della stagione.
DIRADATURE	N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta.
RESA PER ETTARO	80 hl.
VENDEMMIA	Ultima decade di settembre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dal nostro vigneto.
VINIFICAZIONE	Macerazione a freddo del mosto a contatto con le bucce fino al raggiungimento del colore desiderato con temperature controllate di 25°C.
MATURAZIONE	In serbatoi di acciaio INOX per 6 mesi.
IMBOTTIGLIAMENTO	Primavera successiva alla vendemmia.
DESCRIZIONE	Vino Rosato di pronta beva, dal colore rubino chiaro con un delicato e invitante bouquet floreale di petali di rose. Sapore asciutto, morbido e gentile, armonico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C.
ABBINAMENTI	Si accompagna ai piatti della cucina regionale e a tutto pasto nei mesi estivi. Si sposa bene con la pizza e con formaggi delicati di breve stagionatura.
DURATA	2 anni dall'imbottigliamento.