



*Nome del Vino:*

**Schiava Valentin**

*Denominazione:*

Schiava DOC Alto Adige.

*Vitigni:*

100 % Schiava.

*Zona di Produzione:*

Vigneti intorno alla zona di Ora.

*Tipologia dei terreni:*

Calcarei, di conformazione argillosa e ghiaiosa.

*Sistema di allevamento della vite:*

Pergola.

*Tecnica di produzione:*

Viene fatto fermentare in acciaio e affinato in grandi botti di rovere per due mesi.

*Descrizione Organolettica:*

Dal colore rosso rubino e dai profumi fruttati e vinosi, con note di marzapane e di mandorla amara. In bocca è rotondo, piacevolmente fresco, con una leggera impronta tannica.

*Abbinamenti:*

Perfetto con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi non troppo saporiti e stagionati.