

E G G E R
R A M E R
— S U D
T I R O L



**Vellutato, mite, autoctono –
il multitalento dell’Alto Adige.**

SCHIAVA GENTILE DOC
ALPINO

DESCRIZIONE

La Schiava è un vino tipico dell’Alto Adige. E’ di colore rubino chiaro fino a rosso rubino intenso. Ha un sapore gradevolmente tenue e fruttato, da cui traspare spesso un leggero sentore di mandorle amare.

VITIGNO

Vitigno autoctono altoatesino schiava gentile

PROVENIENZA

Vigneto selezionato di San Paolo-Appiano/Magröhl 400 s.l.m. terreni sabbiosi e ghiaiosi.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Malolattica in acciaio, affinamento in grandi serbatoi per circa 4 mesi.

VENDEMMIA

Metà settembre

ETÀ DELLE VITI

5–25 anni

ABBINAMENTO

Vino adatto anche per fuori pasto, si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche con carni bianche e formaggi dolci.

WWW.EGGER-RAMER.COM