

BIO-WEINGUT St. Quirinus



GRAUVERNATSCH BERGWERK

Designazione: Alto Adige Schiava Grigia

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Schiava Grigia

Annata: 2021

Altitudine: 300 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola

Raccolto: 80 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d'acciaio a 20-24 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento nella botte d'acciaio.

Caratteristiche: Colore rubino chiaro, corpo leggero con acidità fresca ed armonica e con un aroma di ciliegie, lamponi e mandorle amare.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, secondi di pesce e carne, ideale abbinato con la tipica cucina tirolese, come speck e affettati o polenta.

Temperatura di servizio: 12 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13 %

Acidità: 4,9 g/l

Zucchero residuo: 4,2 g/l

Biologico: Si