



ELFENBERG

SCHIAVA



Le viti sono allevate a Guyot su terreni sabbiosi di origine morenica tipiche dei terreni intorno al lago di Caldaro ad un'altitudine di 450 m s.l.m. Raccolta manuale delle uve. Raggiunta la maturazione., le uve sono lavorate in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica. Pigiatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, a 20°C, o in cemento, in funzione dei parametri che vengono riscontrati durante la vendemmia. Terminata la fermentazione, il vino svolge la fermentazione malolattica e dopo l'imbottigliamento un affinamento per 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: il rosso rubino brillante, l'aroma elegante e fruttato di bacche rosse viola e mandorle con note leggermente aromatiche e speziate, donano una presenza olfattiva fresca e seducente. I tannini morbidi e un'acidità delicata lasciano un retrogusto persistente e intenso.

*Temperatura di servizio: 16° C*

*Gradazione alcolica: 12,5%*

*Calice: Borgogna*

*Abbinamenti consigliati: cucina tipica altoatesina, pasta, carni bianche.*