

# ALTO ADIGE DOC SCHIAVA

2024



## LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

La nostra Schiava ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso risulta ampio e fruttato con sentori di ciliegia, violetta e marzapane. Al palato è morbido e fruttato con tannini morbidi. Un vino equilibrato ed invitante, dal finale succoso e con la tipica leggerezza della Schiava.

Da servire leggermente freddo in abbinamento ad arrosti di carne, affettati e manzo all'agro. Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

**Gradazione alcolica:** 12,50 % vol.

**Acidità:** 4,40 g/l

**Residuo zuccherino:** 0,80 g/l

***Il tipico altoatesino.  
Un vino della  
tradizione, fruttato  
e invitante.***

### IN VIGNA

Le uve della nostra Schiava crescono nei vigneti di San Michele Appiano e Caldaro a 350 - 400 m s.l.m. su terreni morenici sabbiosi con esposizione a sud.

### IN CANTINA

Dopo 8 giorni di fermentazione alla temperatura controllata di 26°C in acciaio inox, il vino matura in serbatoi di acciaio inox.

**MURI-GRIES**

TENUTA | CANTINA CONVENTO



**MURI-GRIES** Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

[WWW.MURI-GRIES.COM](http://WWW.MURI-GRIES.COM)