

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

