

Schiava Rosato - Vallagarina - I.G.T.

io
Giuseppe Armani



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Schiava Rosato - Vallagarina - I.G.T.

TRENTINO



Schiava Rosato - Vallagarina - I.G.T.

io
Armani

L'origine del vitigno è con ogni probabilità slava, mentre il nome richiama un metodo di coltivazione tipico del Medioevo, che prevedeva una severa potatura della vite al fine di ottenere il massimo dall'uva. Da qui l'espressione "vite sclava", letteralmente "vite schiava". Vinificato tradizionalmente con delicata macerazione della buccia, questo rosato incanta sempre per equilibrio e freschezza.

Profilo sensoriale: Colore cerasuolo tenue, profumo gradevole di frutta rossa e fragola. Freschezza e fragranza lo caratterizzano al palato.

Abbinamenti consigliati: Sformati di verdura, carni bianche e rosse in umido, funghi in padella, pesci al forno in salsa di pomodoro e zuppe di pesce. Ottimo per la versatilità negli abbinamenti e gradevolissimo fuori pasto.

Temperatura di servizio: 12 - 14° C.

Zona di produzione: Vallagarina e Val d'Adige

Vitigno: Schiava 100 %

Composizione del suolo: Prevalenza di sasso dolomitico calcareo, a volte morenico.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Pergoletta trentina, con ali molto inclinate per garantire una buona esposizione dei grappoli. Potature invernali rigorose e precisi interventi in verde per il controllo della produzione. Lotta integrata contro i parassiti e gestione del suolo nel rispetto dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale, su indicazione delle curve di maturazione, nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione: In acciaio con criomacerazione delle uve per alcuni giorni e successiva separazione delle bucce per mezzo di spremitura soffice, con pressa a polmone d'aria. La fermentazione si svolge in assenza di parti solide a temperatura che mai supera i 20° C. Matura in acciaio.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

The origin of this grape variety is probably Slavic, although its name also reminds us of the typical wine-growing methods of the Middle Ages, which required severe pruning of the vines for the purpose of obtaining more from the grape. This is where the expression "vite sclava" comes from, in today's Italian "vite schiava", which literally means "slave vines". The winemaking takes place according to traditional methods, with delicate maceration of the skins, and the result is a rosé which is always charming for its balance and freshness.

Sensory profile: Soft cherry colour. A pleasant scent of red fruit and strawberry. Fresh and fragrant on the palate.

Food pairings: Quiche and vegetable pies, white and red meat stews, sautéed mushrooms, baked fish in tomato sauce and fish soup. Excellent for its versatility in combinations and outside meals.

Service temperature: 12 - 14°C.

Production zone: Vallagarina and Val d'Adige.

Grape varieties: 100% Schiava

Soil composition: Largely dolomitic calcareous stone, sometimes morainic.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Small "pergola trentina", with an excellent grape exposure. Rigorous winter pruning and precise interventions to control production. Integrated fight against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, according to the maturation curve in the last 10 days of September.

Vinification: In steel with cold maceration of the grapes for a few days and successive separation of the skins by soft airbag pressing. The fermentation occurs in the absence of solids at a temperature that is never above 20°C. Maturation in steel.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO
Schiava Rosato - Vallagarina - I.G.T.

