



ROTTENSTEINER

SCHIAVA VIGNA KRISTPLONERHOF

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023
VARIETÀ: Schiava (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola
TERRENO: sabbioso, profondo
RESA: 7.500 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio
BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000
INVECCHIAMENTO: 2-3 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
4,5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
2,1 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,5% vol

STORIA

La Schiava è uno dei vini più storici dell'Alto Adige e negli ultimi anni ha guadagnato molti amanti e anche la stima come vino di qualità.

PROVENIENZA

La nostra schiava viene prodotta esclusivamente con uve del maso "Kristploner". Il maso si trova a Guncina, sui pendii del Monsocolo, con esposizione a sud-est e terreni porfidici. È il maso di nascita della moglie di Toni Rottensteiner, Rosa, che nel frattempo è passato alla figlia Evi.

VINIFICAZIONE

Il vino viene fermentato a 25°C e matura nei serbatoi di acciaio.

DESCRIZIONE

Il "Kristplonerhof" è un vino beverino e fruttato, con note di viola, ciliegia e mandorla amara, ma anche con una discreta struttura. È un vino molto versatile in cucina, a partire da antipasti e secondi leggeri fino ad arrosti di manzo. È però la fine del mondo da bere in compagnia, magari con un piatto di speck.