



MERAN
KELLERER - CANTINA

A.A. MERANESE SCHIAVA "FESTIVAL"

La Schiava Meranese è il vitigno autoctono a bacca rossa più antico dell'Alto Adige e gode di grande notorietà soprattutto nella zona del Meranese. È un vino molto versatile che accompagna egregiamente sia piatti tradizionali altoatesini che specialità italiane. Servito fresco, questo vino rosso chiaro si fa apprezzare anche come aperitivo.

Ecco che una grande tradizione si sposa con un'esperienza gustativa straordinaria.

**LINEA:**

Festival

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Labers, San Valentino, Küchelberg
300 - 450 m

**ETÀ DELLE VITI:**

20 - 40 anni

**VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:**

Il colore è rosso rubino, nel bouquet si sfumano note di violette e frutti rossi. Il sapore è delicato, morbidamente tannico, con retrogusto armonioso e un'acidità rinfrescante.

**INVECCHIAMENTO:**

2 anni +

**ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2020:**

ALCOOL: 13,0 %
ACIDITÀ TOTALE: 4,7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,5 g/l

**VARIETÀ:**

Schiava Meranese

**TERRENI:**

leggeri e permeabili d'origine morenica

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione tradizionale da vino rosso a temperatura controllata in grande serbatoio in inox, segue la fermentazione malolattica e la maturazione in grandi botti di rovere per 5 mesi.

**ABBINAMENTO:**

antipasti, speck, specialità a base di salsicce, formaggio, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

12 - 14°C