

MURI-GRIES®



ALTO ADIGE SCHIAVA GRIGIA DOC 2013

IL TIPICO SUDTIROLESE

Abbinamenti

adatto a molte occasioni e pietanze della cucina altoatesina e mediterranea, in particolare con arrosto, cotoletta alla milanese, bollito di manzo, manzo e testina di vitello in salsa agra...

Temperatura di servizio: 12 - 14°C

Conservabilità: entro 3 anni

Vino

Uve: Schiava Grigia

Colore: rosso rubino con tonalità viola

Odore: ampio e fruttato con note di ciliegia durone e cioccolatini "Mon Chérie", un sentore di cannella e marzapane

Sapore: morbido e fruttato, buona struttura con tannini morbidi, impegnativo ma invitante e di pronta beva, con la tipica leggerezza di uno Schiava, fruttato e lungo nel retrogusto

Vigneti

Bolzano e Appiano, 260-420 metri sul livello del mare, terreni ghiaiosi e sabbiosi con esposizione a sud, potatura a pergola

Vinificazione:

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 26°C per 8 giorni, affinamento in botti d'acciaio inossidabile

Gradazione alcolica: 12,50 % Vol.

Acidità totale: 4,20 g/l

Zuccheri residui: 3,40 g/l