

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**VERNATSCH
FALLWIND 2024**

La Schiava (Vernatsch) è stata per secoli la più importante varietà autoctona dell'Alto Adige. Oggi le zone vocate sono diminuite per garantire la sua migliore selezione, sono i pendii rivolti a Sud/Est e Sud/Ovest attorno alla Strada del Vino. Il Vernatsch Fallwind è un vino fresco, fruttato, con un fine aroma di mandorla amara. Semplicemente un classico.



rosso rubino



aromi fruttati
di ciliegia, viola e
delicati frutti rossi



morbido, elegante,
con una nota leggera
di mandorla amara

VARIETÀ:

Schiava

ETÀ:

20 a 40 anni

VIGNETI:

zone collinari ad Appiano

Esposizione: Sud/Est, Sud/Ovest

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Pergola

VENDEMMIA:

inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

fermentazione sulle bucce, affinamento e

fermentazione malolattica in tini d'acciaio

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 13%

acidità: 4,6 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

è consigliato con gli antipasti e molte ricette sudtirolesi come i tortelli di segale con carne affumicata. Ma soprattutto è il vino per lo speck, gli insaccati, i formaggi morbidi e il pane. Se adeguatamente raffreddato s'accompagna perfettamente col pesce.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 5 anni

KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it