

Ventus ferat ✨ Ventus creat
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**VERNATSCH
FALLWIND 2025**

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:

Da 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:

Metà settembre; raccolta e selezione manuale delle uve.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle bucce, affinamento e
fermentazione malolattica in tini d'acciaio

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 13%

acidità: 4,5 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Vino piacevole a tavola.

Antipasti, piatti altoatesini come speck, salumi, formaggi delicati e pane,
hamburger, adeguatamente rinfrescato anche con il pesce.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

Da 4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it