

Schiava Rosato Valdelac 2018 **TRENTINO DOC**

La schiava è un vitigno classico della tradizione trentina; compare in provincia verso il 1200 con un nome unico che raggruppava le diverse tipologie presenti in questa famiglia (Schiava grossa, Schiava grigia, Schiava piccola o gentile). Viene citata in documenti medioevali di viticoltura, nei quali queste viti vengono definite “costrette”, ovvero allevate a filare o pergola. Le schiave coltivate esclusivamente in collina venivano chiamate “fini”, per distinguerle dalle maggiori, presenti nei terreni più fertili di fondo valle o pianura indicate come “comuni”.

Cavit, alla ricerca di un vino fine ed elegante, propone una rivisitazione innovativa di questo vitigno, ottenuta da una brevissima macerazione a freddo del mosto con le bucce. Il vino così ottenuto esprime al meglio le sue qualità più importanti: piacevolezza, delicatezza e freschezza.



Zona di produzione: Valdelac nasce da una selezione di vigneti situati a Riva del Garda, sui pendii delle colline che circondano il Lago, nella fascia altimetrica fra i 300 e i 500 m s.l.m. I suoli di queste colline sono calcarei, ghiaiosi, di origine glaciale.

Vitigni: Schiava in purezza con una resa di circa 80 q.li/ha. Vitigno mediamente vigoroso e generoso nella produzione. La foglia è di grandezza media, trilobata, con seni poco profondi e solitamente quasi intera. Il grappolo è di media grandezza, piramidale, con un'ala, tendenzialmente spargolo. L'acino è di dimensioni medie, leggermente ovale. La buccia, non particolarmente resistente, è pruinosa, di colore bleu non molto scuro tendente al violaceo.

Vinificazione e affinamento: Dopo un'accurata scelta in vigneto, le uve effettuano un brevissimo contatto sulle bucce in pressa prima di essere pigiate; segue la fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio inox per conservarne fragranza e freschezza, prima dell'imbottigliamento a freddo.

Dati analitici: -Alcool: 12,00 % vol -Acidità totale: 5,40 g/l -Estratto secco netto: 19,0 g/l -Zuccheri residui: 2,0 g/l -Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore rosato tenue, vivo e brillante, profumo fragrante e timbro fruttato, corpo leggero ma di buona persistenza e sapidità.

Abbinamenti: Vino molto versatile, si adatta ai primi a base di pasta, ai secondi leggeri ed a formaggi non stagionati.

Temperatura di servizio: 12-14 C°.