

## ***Schiava Gentile Trentino DOC*** **BOTTEGA VINAI**

*La Schiava gentile è varietà autoctona della regione Trentino-Alto Adige, dove è coltivata da tempo immemore e citata fin dal 1300, proprio perché fin da allora veniva "schiavizzata" (legata) ad un tutore morto (palo), diversamente dall'abitudine di lasciar crescere la vite arrampicata ad un tutore vivo (arbusto), in uso fin dall'antichità. Della stessa famiglia fanno parte anche le sorelle S. grossa e S. grigia che, con una piccola parte di Lagrein, costituiscono la base per i noti Santa Maddalena e Lago di Caldaro.*

***Zona di produzione:*** La Vallagarina, a destra e sinistra del fiume Adige nelle zone pedecollinari che circondano Rovereto.

***Vitigni:*** Il vitigno è la Schiava gentile in purezza con rese sugli 80 hl/ha. La foglia è tondeggiante, trilobata con dentatura irregolare; colorazione autunnale gialla con chiazze rossastre; grappolo di media grandezza con lungo peduncolo ed acini molto pruinosi dalla buccia sottile; polpa sciolta, succosa, a sapore semplice.

***Vinificazione ed affinamento:*** Dopo un'accurata scelta, le uve vengono pigiate e vinificate in rosato a temperatura controllata. Segue un breve affinamento in serbatoi di acciaio inox per conservarne la fragranza e freschezza, prima dell'imbottigliamento a freddo.

***Dati analitici:*** -Alcool: 12,00% vol -Acidità totale: 5,20 g/l -Estratto secco netto: 23 g/l -Zuccheri residui: 3 g/l - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Vino rosato di colore vivo e brillante, profumo fragrante e timbro fruttato, corpo tenero, leggero d'alcole, gusto secco con sottofondo piacevolmente amarognolo, di mandorla e lampone. Adatto in qualsiasi occasione, si apprezza maggiormente se bevuto giovane.

***Abbinamenti:*** Primi piatti con verdure, zuppe di pesce, coniglio alla cacciatora, formaggi molli e salumi o carni secche (speck).

***Temperatura di servizio:*** 12-14°C

