

# Schiava 2021



## FACTS

Annata: 2021

Alcool: 12,5% vol.

Età delle viti: 30 anni

Altitudine: 550 m.

Viti/ha: 6.000

Tipi di allevamento: Pergola

Pendenza: 45% - passeggiata intensa

Pecore: Sì - da dopo la vendemmia fino al germogliamento



## VINIFICAZIONE

Macerazione con il 25 % di grappoli interi. L'altra parte viene pigiata con i piedi. Segue la fermentazione spontanea. Il vino viene affinato per 18 mesi su fecce totali in barrique e successivamente imbottigliato. Non filtrato.

## DESCRIZIONE VINO

Per noi è importante che possiate assaggiare il vino senza pregiudizi. Ecco perché rinunciamo alla descrizione del vino.

Fate sapere ai bevitori di HochKlaus cosa ne pensate del nostro vino.

# Hoch Klaus

Karneiderstraße 33 · Karneid (BZ) · Italia

hochklaus.wine · wine@hochklaus.it · +39 349 183 9080