

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