

## SANCTA ANNA

### Schiava delle Dolomiti IGT – I Classici



Vitigno : 100 % Schiava

Zona di produzione : vigneti adiacenti il paese di Roverè della Luna

Composizione del suolo : terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea

Resa per ettaro : 85 hl/ha

Vinificazione : vendemmia rigorosamente manuale; breve macerazione a freddo; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (16 °C) in serbatoi di acciaio inossidabile; affinamento sur lies con fermentazione malo-lattica.

#### *Caratteristiche organolettiche*

Colore : rosso rubino brillante

Profumo : piacevolmente fruttato

Sensazione gustativa : sapido e fresco

Servizio : 10/12° C

Invecchiamento : non adatto all'invecchiamento, esprime il meglio di sé degustato giovane