

# FRILL 2017

## Schiava

Colore rosso cerasuolo luminoso e brillante.

Al naso è gradevole, intenso e fruttato.

Piacevoli note di piccola frutta rossa

-ciliegia e mora in particolare -

accompagnate da sentori di viola

mammola. Al palato è vinoso, rotondo,

equilibrato, con un retrogusto fresco e

persistente.

Nel finale un tannino morbido con una

delicata nota di mandorla amara.

È un vino gentile e di facile

approccio che dà il meglio di se bevuto

giovane.



<b>FRILL 2017</b>			
<b>Vigneti delle Dolomiti Schiava</b>			
UVE	Schiave: selezione di cloni SMA 36, SMA 40, SMA 43		
VENDEMMIA	22 settembre 2017		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 198 g/l	acidità totale: 7,50 g/l	pH: 3,42
VINIFICAZIONE	Macerazione e fermentazione alcolica a contatto delle bucce per 7 giorni. Fermentazione malolattica e successivo affinamento in inox per un periodo di 6 mesi.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	maggio 2018		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 11,5 %vol	acidità volatile: 0,27 g/l	pH : 3,44
	acidità totale: 6,34 g/l		

