

FRILL 2023

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.



FRILL 2023			
Vigneti delle Dolomiti Schiava			
UVE	Schiave: selezione di cloni SMA 36, SMA 40, SMA 43		
VENDEMMIA	28 settembre 2023		
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri: 200 g/l	acidità totale: 6 g/l	pH: 3,39
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:	aprile 2024		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 12 %vol	acidità volatile: 0,32 g/l	
	acidità totale: 4,4 g/l	pH : 3,56	

