Ventus ferat ✶ *Ventus creat*

FALLWIND

ALTO ADIGE DOC

VERNATSCH FALLWIND 2025

La Schiava (Vernatsch) è stata per secoli la più importante varietà autoctona dell'Alto Adige. Oggi le zone vocate sono diminuite per garantire la sua migliore selezione, sono i pendii rivolti a Sud/Est e Sud/Ovest attorno alla Strada del Vino. Il Vernatsch Fallwind è un vino fresco, fruttato, con un fine aroma di mandorla amara. Semplicemente un classico.

rosso rubino	*aromi fruttati di ciliegia, viola e delicati frutti rossi*	*morbido, elegante, con una nota leggera di mandorla amara*

VARIETÀ:
Schiava

ETÀ:
Da 20 a 40 anni

VIGNETI:
Zone collinari ad Appiano
Esposizione: Sud/Est, Sud/Ovest
Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo
Forma di allevamento: Pergola

VENDEMMIA:
Metá settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:
Fermentazione sulle bucce, affinamento e fermentazione malolattica in tini d'acciaio.

RESA:
70 hl/ha

DATI ANALITICI:
contenuto alcolico: 13%
acidità: 4,5 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12-14° C

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:
Vino piacevole a tavola.
Antipasti, piatti altoatesini come speck, salumi, formaggi delicati e pane, hamburger, adeguatamente rinfrescato anche con il pesce.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
Da 4 a 5 anni

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it