



AZIENDA AGRICOLA SIMONCELLI ARMANDO

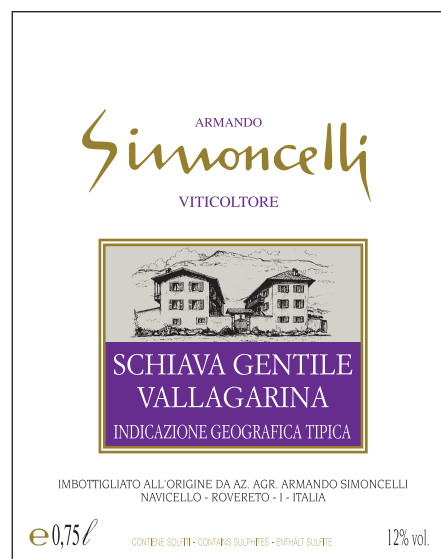
38068 ROVERETO (TN) - VIA NAVICELLO, 7 - TEL. 0464/432373 - FAX 0464/487371

info@simoncelli.it - www.simoncelli.it

Intorno al XIII secolo erano definite viti “slave” quelle varietà coltivate a basso ceppo lungo i filari e legate ad un sostegno “morto”, di solito un palo o un albero, in molti casi il gelso oppure il melograno. Schiave dunque perché “vincolate al sostegno”, anche se altri studiosi sostengono che l’origine del nome sia da attribuire al fatto che questa varietà sia giunta in Italia dai paesi slavi: “schiava” in questo caso deriverebbe da “slava”.

Schiava Gentile Vallagarina

Indicazione geografica tipica



Le uve:	100% Schiava Gentile.
Il vigneto:	L'uva Schiava gentile, matura in terreni sabbiosi di origine alluvionale.
La vinificazione:	Subito pigiata e diraspata, è stata sottoposta, prima, ad una macerazione prefermentativa a freddo a contatto con le bucce per 72 ore, quindi a vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata di 18° C .
La maturazione:	Si affina in acciaio per 5 mesi.
Il vino:	Vino di limpidissimo e brillante colore cerasuolo. Il profumo gradevolmente fruttato e floreale ricorda le ciliege e la viola mammola. Il sapore è rotondo ed equilibrato ed il retrogusto fresco con una morbida presenza di tannini ed un piacevole sentore di mandorla amara.
Dati analitici all'imbottigliamento:	Alcool 12,30% vol; acidità totale: 5,10 g/l; pH 3,30
Abbinamenti gastronomici:	Accompagna idealmente antipasti, affettati, “carne salata”, baccalà, carpaccio, carni bianche e carni lesse.
Temperatura di servizio:	Da 12 a 13° C