

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



KOLBENHOFER Schiava

Rosso rubino intenso, con abbondanti riflessi violaci. Il bouquet olfattivo è fruttato, caratterizzato dal ricordo di piccoli frutti di bosco, ai quali si aggiunge una gradevole nota di mandorle. Secondo l'antica tradizione, nasce da un blend di uve Schiava e, in piccola parte, Lagrein.

VITIGNI

Uvaggio di varie uve Schiava e Lagrein

TERRENO

Argilla e calcare ghiaioso.

VINIFICAZIONE

Dopo aver separato le uve dai raspi, il mosto fermenta a contatto con le bucce, a temperatura controllata. Durante la fermentazione, le bucce che salgono in superficie vengono rimmerse con cura per ottenere una migliore estrazione di colore e tannino, contribuendo così ad accentuare il carattere fruttato del vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi, secondi, carni rosse, carni bianche, Speck e salumi.

FORMATO DISPONIBILE

