



Disegno in etichetta di Marco Arman

Schiava

La Schiava è una varietà ancora molto coltivata in Valle di Cembra e ne caratterizza in gran parte il paesaggio. Lentamente altre varietà più pregiate stanno sostituendo il vitigno che forniva un vino leggero ed un'ottima uva da tavola. La classica "pergola trentina" è indispensabile alla Schiava, ceppo molto vigoroso che, controllato attraverso opportune potature, genera un prodotto di pregio. Si dice che il nome derivi dalla particolare legatura dei tralci che sembrano costringere la pianta ai sostegni come una schiava.

VITIGNI: Schiava 90% altri vitigni rossi 10%
VIGNETI: Saosènt, Còr, Piagge (Cembra)
ALLEVAMENTO: pergola trentina tra 350 e 550 metri s.l.m.

TERRENO: di origine porfirica

PRODUZIONE UVA: 110 q.li/ha (disciplinare DOC 150 q.li/ha)

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: fruttato, gradevolmente acidulo con un leggero richiamo vinoso

GUSTO: secco, fresco, morbido, non eccessivamente alcolico

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: classico vino da tutto pasto, piacevole e beverino, riservato alle occasioni in cui non ci si vuole impegnare con vini più importanti. Ottimo con affettati e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un'abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E' cura, attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall'inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l'uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanotelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.