

ALTO ADIGE DOC

SCHIAVA GRIGIA

2022



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

La nostra Schiava Grigia ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso risulta ampio e fruttato con sentori di amarena, un tocco di cannella e note di marzapane. Al palato è morbido e fruttato, ben strutturato e ha tannini morbidi. Un vino sofisticato ed invitante, dal finale persistente e con la tipica leggerezza della Schiava Grigia.

Da servire leggermente freddo in abbinamento ad arrosti di carne, cotoletta alla milanese e testina di vitello all'agro.

Si esprime al meglio se bevuto entro 2 anni.

Gradazione alcolica: 13,50 % vol.

Acidità: 4,40 g/l

Residuo zuccherino: 1,00 g/l

***Il tipico altoatesino.
Un vino della
tradizione, fruttato
e invitante.***

IN VIGNA

Le uve della nostra Schiava Grigia crescono nei vigneti di San Michele Appiano a 350 - 400 m s.l.m. su terreni sabbiosi e ghiaiosi con esposizione a sud.

IN CANTINA

Dopo 8 giorni di fermentazione alla temperatura controllata di 26°C in acciaio inox, il vino matura in serbatoi di acciaio inox.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria:

i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM