

Prem



PREM nacque dalla convinzione che deve essere possibile di mantenere dalla varietà Schiava un vino rosso in tutti gli effetti, comparabile con qualsiasi Pinot Nero dell'Altodige. La base di questo progetto furono uve Schiava di massima qualità, prodotte in massima armonia con la natura e con resa molto ridotta. Nella cantina poi fu vinificato come un Pinot Nero, con l'obiettivo di ottenere non un vino leggero e di pronto consumo, ma una Schiava straordinaria con buone potenzialità di invecchiamento. L'ultimo rintocco diede l'aggiunta di un 15 % di Lagrein barricato.

Il risultato è notevole: un vino molto pieno, specialmente per questa varietà, ma con le note tipiche della Schiava e con la sua eleganza, il tutto in un colore rosso rubino scuro. "Prem" si abbina perfettamente con selvaggina e carni rosse, ma anche con antipasti molto saporite. Come temperatura di consumo raccomandiamo i 16 – 18 ° C

Bottiglie prodotte: 5.000
Sistema di allevamento: Pergola
Terreno: sabbioso, porfidico
Resa: 5000 l/ha
Varietà: Schiava (85 %) Lagrein (15 %)
Vinificazione: Botte di rovere
Acidità: 4,5 g/l
Zuccheri residui: 2,2 g/l
Grado alcolico: 13 % vol