

## Cum Vineis Sclavis Schiava 2022 Trentino DOC

Nel Medioevo i contadini inventarono una tecnica per controllare la crescita delle viti e creare ordinati filari, legando le piantine ad un supporto rigido. Da qui l'espressione "Cum Vineis Sclavis", letteralmente "Viti Schiavizzate", poi "Schiava". Per queste origini la Schiava è riconosciuta come uno dei vitigni di più antica coltivazione del Trentino e Cavit oggi torna a vinificarla in rosso, come da tradizione.



### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline vitate della valle dell'Adige e della Valle dei Laghi, in zone pedecollinari fra i 250 ed i 350 metri di altitudine.

### DENOMINAZIONE

Trentino DOC

### VITIGNI

Esclusivamente Schiava con rese di circa 75 ettolitri per ettaro.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo un'accurata scelta, le uve vengono pigiate e vinificate in rosso a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di circa 7 giorni. Segue un affinamento in serbatoi di acciaio inox e cemento sulle fecce fini per conservare la fragranza e freschezza tipiche di questo vitigno.

### DATI ANALITICI

Alcool: 12,00 % vol  
Acidità totale: 4,80 g/l  
Estratto secco netto: 22 g/l  
Zuccheri residui: 2 g/l  
Contiene solfiti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante, profumo fragrante e timbro fruttato che ricorda la ciliegia ed il lampone; gusto secco con sottofondo piacevolmente amarognolo, di mandorla e lampone. Adatto in qualsiasi occasione, è un vino di facile beva, si apprezza maggiormente se bevuto giovane.

### ABBINAMENTI

Vino che si accompagna con antipasti, formaggi di media stagionatura e salumi come speck e coppa di maiale; grazie al moderato grado alcolico si consiglia con primi di verdure o carni bianche.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

12-15 °C



Cavit S. C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento  
Tel 0461.381711 | email: [cavit@cavit.it](mailto:cavit@cavit.it) | sito web: [www.cavit.it](http://www.cavit.it)

FB: [@cavitvinitrentini](https://www.facebook.com/cavitvinitrentini)

IG: [@cavitvinitrentini](https://www.instagram.com/cavitvinitrentini)

Linkedin: GRUPPO CAVIT

CAVIT  
TRENTO