

  
**MANINCOR** Schiava "der Keil" BIO DOC  
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Alto Adige/Sudtirolo

La cantina è ubicata nel territorio del comune di Caldaro (BZ), la storica tenuta Manincor costituisce un punto di riferimento per la vitivinicoltura altoatesina, anche grazie alla consolidata esperienza di conduzione in regime prima biologico, poi biodinamico (dalla vendemmia 2006). Una filosofia perseguita con convinzione (tramite capisaldi quali la biodiversità in vigneto, e la fermentazione con lieviti indigeni), e con utilizzo di tecnologie avanzate, a pieno servizio dello scopo; un esemplare connubio fra passato, presente e futuro. 'Der Keil' Manincor è un Vino Rosso biologico di assoluta eleganza. Riceve il nome dall'omonimo vigneto da cui provengono le uve Schiava impiegate in purezza per la produzione. Di colore rubino brillante alla vista, offre al naso spunti di mandorle, ciliegie e sentori tostati conferiti dall'affinamento in legno. Al palato è intenso, raffinato e persistente. Matura per 5 mesi in botti di rovere sui lieviti.

Tipologia: Vino Rosso

Denominazione: Lago di Caldaro D.O.C.

Uve: 100% Schiava

Produttore: Manincor

Contenuto: 75,0 cl

Suolo: calcareo, argillo-sabbioso

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Esposizione: sud

Allevamento: pergola

Vinificazione: fermentazione spontanea in tini di legno sui lieviti indigeni. Fermentazione malolattica svolta

Affinamento: 5 mesi in botti di rovere sui lieviti

Grado alcolico: 13,0% Vol.

Temperatura servizio: 16-18°C

Filosofia produttiva: Biologico, Biodinamico, Lieviti indigeni, Vignaioli indipendenti

Abbinamenti: Speck, primi piatti a base di pasta, carni bianche e arrostiti. Interessante anche col pesce.

Allergeni: Contiene solfiti

