



*J. Hofstätter*

## KOLBENHOFER 2020

Schiava

Importation Privée

- Région :** Alto Adige - Südtirol
- Cépages :** Un mélange de diverses sous-variétés de Schiava (Vernatsch) avec Lagrein.
- Vinification :** Les raisins sont égrappés, foulés et le moût est fermenté avec les peaux en utilisant le contrôle de la température. Les peaux qui sont forcées vers le haut du réservoir pendant la fermentation sont refoulés dans le moût afin d'en extraire au fur et à mesure autant de couleur, de tanins et de fruits que possible.
- Dégustation :** Couleur rubis aux reflets violets, frais et intensément fruité au nez, parfumé avec une saveur de petits fruits des bois en bouche et une légère finale amandée. Le caractère succulent, fruité doux du vin, doux, discret les tanins et l'acidité douce et souple en font un favori pour la consommation sociale.
- Accords :** C'est un vin très polyvalent qui se marie bien avec un éventail de plats, speck et salami, rôtis, volaille, côtelettes de porc et porc grillé.

**Code SAQ :** 14871608

**UVC :** 12

