



Le uve per la produzione della Schiava provengono da un vigneti piantati ad Ora, nella zona Raut e Tschint, su terreno alluvionale del Rio Nero. Vitigno storico e nobile dell'Alto Adige da origine ad un vino dal carattere semplice, finemente fruttato, di ottima freschezza, poco alcolico ed insostituibile nelle occasioni dove il bere viene prima del degustare.

Denominazione	Vigneti delle Dolomiti IGT
Varietà	Schiava coltivata ad Ora 6500 ceppi/ha
Forma di allevamento	guyot
Nomi storici delle vigne e anno di impianto	Raut 2013; Tschint 2011
Superficie	0,2 ettari
Terreno	Alluvionale, conoide di deiezione del Rio Nero. Il terreno trae origine in parte dalle formazioni porfiriche attorno ad Ora, ma prevalentemente dalle formazioni calcaree sovrastanti dell'età del Mesozoico. Terreni ricchi di scheletro, sciolti.
Altitudine	200 m.s.l.m.
Vinificazione e affinamento	Il processo di fermentazione e macerazione si svolgono per un periodo di dieci giorni ca., durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio. Successivamente il vino matura per qualche mese in acciaio per poi essere imbottigliato la primavera successiva alla vendemmia. Il vino matura per qualche mesi in cantina prima di essere commercializzato.
Prima annata imbottigliata	2000
Bottiglie prodotte	2.000