



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

RICORDI

Schiava-Vernatsch Alto Adige d.o.c.

Vitigni: 100% Schiava-Vernatsch.

Zona: Prissiano a 470 metri s.l.m.

Vigneto: Pergola, 4500 ceppi/ha, 45 anni di età.

Vendemmia: manuale in piccole cassette a inizio ottobre, diraspatura in tini di acciaio e macerazione a freddo per 12 ore.

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni con rimontaggi giornalieri.

Affinamento: 100% in tonneau usati per 7 mesi.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

RICORDI

Schiava-Vernatsch Südtirol DOC

Rebsorte: 100 % Schiava-Vernatsch.

Lage: Prissian auf 470 m ü. d. M.

Weinberg: Pergelerziehung, 4.500 Rebstöcke/ha, 45 Jahre alt.

Lese: Handlese in kleinen Kisten Anfang Oktober; Entrappen im Edelstahltank und 12 Stunden Kaltmazeration.

Gärung: Im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur 10–12 Tage mit täglichem Umpumpen.

Ausbau: 100 % in gebrauchten Tonneaux für 7 Monate.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

RICORDI

Schiava-Vernatsch Alto Adige DOC

Grape variety: 100% Schiava-Vernatsch.

Area: Prissiano at 470 m above sea level.

Vineyard: Pergola training system, 4,500 vines/ha, 45 years old.

Harvest: Hand-picked in small crates at the beginning of October; destemmed in stainless steel tanks and cold maceration for 12 hours.

Fermentation: In stainless steel at controlled temperature for 10–12 days with daily pump-overs.

Aging: 100% in used tonneaux for 7 months.