



SCHIAVELLA

Casa Vinicola dal 1913



SCHIAVELLA

Casa Vinicola dal 1913

L'Azienda Vinicola Schiavella fonda le sue origini nel 1913 a Genazzano, per volontà del sig. Schiavella Giuseppe nonno dell'attuale proprietario Carlo Alberto; quest'ultimo con l'aiuto dei figli Alessandro, Raffaele e Davide porta avanti amorevolmente l'attività di famiglia in un'area particolarmente vocata alla coltivazione della vite.

Proprio a questo proposito è opportuno fare un inciso in quanto il successo dei vini dell'azienda è proprio legato ad alcune varietà viticole autoctone conservate e coltivate con cura. Alcuni cloni di Trebbiano, Cacchione danno origine a dei vini interessanti per le cui caratteristiche vi rimandiamo alle schede dei relativi vini. Si tratta di produzioni effettuate seguendo i criteri di grande qualità, utilizzando solo i terreni più adatti e le migliori esposizioni, selezionando cloni, vinificando le uve nel rispetto delle tradizioni, e con l'ausilio delle tecniche tradizionali.

La vinificazione tipicamente in bianco delle uve, la decantazione statica dei mosti, la fermentazione a temperatura controllata conferiscono ai vini ottenuti caratteristiche peculiari che li rendono fedeli testimoni del territorio da cui ne derivano.



ROBIANO

Rapporto Cabernet Sauvignon 70% Merlot 30%

Il Cabernet Sauvignon è una delle varietà nobili di origine Bordolese. Con il Merlot, rappresenta l'assemblaggio perfetto, dando vita a fantastici vini longevi e di elevata qualità.

La caratteristica principale di questa varietà è l'incredibile adattabilità a qualsiasi terreno, in tutte le parti del mondo, senza per questo perdere il suo inconfondibile timbro nel vino. Anche le condizioni climatiche non rappresentano un problema per il Cabernet Sauvignon, in grado di fornire sempre il massimo a qualsiasi latitudine.

Il cabernet Sauvignon si presenta con acini piccoli, e un rapporto tra vinaccioli e polpa molto elevato. La buccia è spessa, blu scura, ricchissima di elementi aromatici e coloranti. I vinaccioli forniscono la maggior parte dei tannini mentre le bucce regalano il color rubino denso e scuro al vino.

Nel vino riesce a fornire spiccati gusti fruttati di frutti rossi freschi e in vecchiaia maturi, ma sono gli aromi vegetali a renderlo unico. Il peperone verde è una costante dei suoi aromi, accompagnato dalle sfumature tipiche che variano dal territorio e dalle annate. E sono proprio gli aromi secondari e i bouquet, più che quelli primari e maggiormente riconoscibili, a fare di questa varietà una grande uva da vino.

La struttura poi è solida, inconfondibile, con una ricca trama tannica.



CACCHIONE

Il Cacchione, o Bellone è un vitigno a bacca bianca autoctono del Lazio, dove era conosciuto già in epoca romana e descritto da Plinio come tutto sugo e mosto. Poi venne inclusa nel Bollettino Ampelografico del 1881 come parte della famiglia dei Belli, rilanciando anche la sua coltivazione per la produzione di vini sia in purezza che in assemblaggio.

È conosciuto e coltivato quasi esclusivamente nella regione, in particolare nell'area sud di Roma fino alla provincia di Latina. Tra i vari sinonimi con cui è conosciuto vi è, Uva Pane, Zinna Vacca, Pacioccone, Arciprete e molti altri. Il vitigno si presenta con grappoli di dimensioni medio grandi a forma cilindrica-conica, occasionalmente alati e a densità serrata. Le bacche sono anch'esse di dimensioni medio-grandi, sferiche, con bucce spesse gialle e striate di marrone, ricoperte di abbondante pruina. Il vitigno è molto vigoroso, con rese molto generose ma irregolari. Viene allevato con sistemi a media espansione su terreni vari, trovando il suo ambiente ideale nelle colline Genazzanesi.



CESANESE

Il Cesanese è un vitigno a bacca rossa autoctono del Lazio, coltivato da tempo immemorabile nei dintorni di Roma. Le origini sono ancora avvolte nel mistero, ma sicuramente risalgono ad epoche molto antiche. Negli anni 50 del novecento invece era sicuramente il vitigno rosso più diffuso e importante della regione, e nei secoli precedenti uno dei prediletti dalla nobiltà romana. Il Cesanese, pur fornendo vini di ottima qualità, ha conosciuto negli ultimi decenni un forte ridimensionamento delle sue estensioni vitate, anche se nell'area del Piglio, di Affile, di Olevano Romano e di Genazzano trova la sua più alta concentrazione.

Il Cesanese si presenta con grappoli di medie dimensioni a forma cilindrica e a volte alati, con densità medie. Le bacche sono anch'esse di medie dimensioni e a forma ovale, con alte concentrazioni di pruina sulle coriacee e spesse bucce nere a sfumature violacee. Viene allevato con sistemi mediamente espansi e potature medio-corte. Necessita di buone esposizioni solari per non incontrare difficoltà nella maturazione.



§ PASSERINA

La Passerina è un vitigno a bacca bianca autoctono dell'Italia centrale, la cui provenienza esatta è contesa tra la provincia di Frosinone e la regione Marche. Questa contesa è dovuta al fatto che si tratta di un vitigno molto antico, coltivato in tutto il centro Italia seppur con sinonimi diversi.

Il curioso nome si deve ai passeri che sono ghiotti dei suoi piccoli acini, in quanto la polpa sembra di particolare qualità. Tra i vari sinonimi con cui si può trovare nell'Italia Centrale troviamo Uva Passera, Uva d'Oro, Cacciadebiti e Pagadebiti. Questi ultimi due sinonimi si devono al fatto che in passato veniva utilizzata come mezzo di pagamento.

Il vitigno Passerina si presenta con grappoli di dimensioni medio-grandi a forma piramidale, talvolta alati con densità media o a spargolo. Le bacche hanno invece dimensioni piccole, di colore giallo-oro e alte concentrazioni di pruina sulle coriacee e spesse bucce. Viene allevato con sistemi espansi e potato lungo. La maturazione giunge in epoca media, alla fine di settembre. Il vitigno è inoltre vigoroso, con buone rese costanti. Le bacche sono dotate di una buona concentrazione zuccherina, ma al contempo anche una forte acidità residua, che viene trasmessa ai vini durante la vinificazione.



CHARDONNAY

Lo Chardonnay del Lazio nasce dalla pressatura soffice delle uve e prima fermentazione a bassa temperatura in vasche d'acciaio.

La presa di spuma secondo il metodo Charmat in autoclavi di acciaio a temperatura controllata è il secondo passaggio fondamentale, fino alla pressione di 5 bar. Si passa poi all'affinamento in autoclave sulle fecce fini di fermentazione per almeno tre mesi. Perlage fine e persistente.

Presenta un colore giallo paglierino brillante dal profumo floreale e fruttato di buona intensità.

È perfetto per un piacevolissimo aperitivo, accompagnato da un finger-food, salatini da forno, fritti di pesce e piatti di carne bianca.



MIO·NIÉ

Lo spumante Mio·Nié nasce dall'idea della nostra azienda di creare un prodotto nuovo ed innovativo con l'obiettivo di valorizzare le piccole produzioni autoctone laziali.

Questo spumante, infatti, nasce dalla vinificazione in bianco di uno dei più importanti vini rossi laziali: il cesanese.

Le uve, raccolte in anticipo, vengono pressate e separate subito dalla buccia per poi avviare la vinificazione in bianco del mosto la seconda rifermentazione e la presa di spuma avviene in piccole autoclavi dove il vino, una volta diventato spumante, rimane per un tempo minimo di 6 mesi per favorire l'arricchimento della struttura e conferire un profilo sensoriale più complesso.

È quindi il tempo e la passione dedicata che rendono lo spumante Mio·Nié unico nel suo genere.





SCHIAVELLA

Casa Vinicola dal 1913

Genazzano (RM), IT
Via Filippo Turati, 19 - 00030

Phone / Fax: +39 06.957.95.00

Email: info@schiaivella.it

www.schiaivella.it

