



SCHIAVELLA

Casa Vinicola dal 1913

ROBIANO

<i>Varietà di uve</i>	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.
<i>Produzione</i>	Da un uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon nasce il prestigioso Robiano. Le uve, selezionate sono vendemmiate solo quando iniziano ad appassire. La fermentazione con le bucce ad una temperatura di 23 °C permette di ottenere un vino di intensità cromatica senza eguali. Le caratteristiche organolettiche si esaltano dopo un breve invecchiamento.
<i>Colore</i>	Rosso rubino con riflessi violacei.
<i>Profumo</i>	Intenso, caratteristico, con sentori di frutta rossa.
<i>Abbinamenti</i>	Ideale per accompagnare arrostiti di carne, selvaggina e primi piatti sostanziosi.
<i>Grado alcolico</i>	13%
<i>Temperatura di servizio</i>	18 °C





SCHIAVELLA

Casa Vinicola dal 1913

CACCHIONE

Varietà di uve	100% Bellone o Cachine.
Produzione	Questo vino particolarmente interessante, è ottenuto da uve selezionate prodotte nelle colline laziali. La raccolta avviene nella seconda decade di settembre, le uve sottoposte a pigia-diraspatura e ad una breve macerazione che consente di aumentare l'estrazione di profumi ed aromi contenuti nelle bucce, limitando nel contempo l'estrazione dei tannini. Questo processo permette di ottenere un vino di primissima qualità.
Colore	Giallo dorato.
Profumo	Caratteristico fruttato molto intenso.
Abbinamenti	Pescato locale, ottimo sul Crudités di pesce, sublime sugli spaghetti alici e pecorino.
Grado alcolico	12,5%
Temperatura di servizio	10 - 8 °C





SCHIAVELLA

Casa Vinicola dal 1913

CESANESE

<i>Varietà di uve</i>	100% Cesanese.
<i>Produzione</i>	Vitigno mediamente vigoroso che predilige terreni collinari e ben esposti, forme di allevamento di media espansione. Le uve selezionate subiscono una leggera sovrammaturazione in pianta per un periodo che può variare dalle condizioni climatiche.
<i>Colore</i>	Rosso rubino tendente al granato.
<i>Profumo</i>	Delicato, caratteristico del vitigno.
<i>Abbinamenti</i>	Salumi stagionati, primi piatti tipici, pollame nobile e selvaggina.
<i>Grado alcolico</i>	13%





SCHIAVELLA
Casa Vinicola dal 1913

PASSERINA

<i>Varietà di uve</i>	100% Passerina.
<i>Produzione</i>	Vitigno a bacca bianca ed è coltivato nelle colline laziali, soprattutto nel frusinate. Le uve selezionate e vinificate vengono fatte fermentare a temperatura controllata per esaltare il loro profumo tipico.
<i>Colore</i>	Paglierino chiaro.
<i>Profumo</i>	Delicatamente fruttato.
<i>Abbinamenti</i>	Vino completo che ben si adatta sia a piatti di pesce che di carni bianche arrostate.
<i>Grado alcolico</i>	12,5%





SCHIAVELLA
Casa Vinicola dal 1913

CHARDONNAY

<i>Varietà di uve</i>	Chardonnay del Lazio.
<i>Produzione</i>	Pressatura soffice delle uve e prima fermentazione a bassa temperatura in vasche d'acciaio. Presa di spuma secondo il metodo Charmat in autoclavi di acciaio a temperatura controllata fino alla pressione di 5 bar. Affinamento in autoclave sulle fecce fini di fermentazione per almeno tre mesi Perlage fine e persistente
<i>Colore</i>	Giallo paglierino brillante.
<i>Profumo</i>	Floreale e fruttato di buona intensità.
<i>Abbinamenti</i>	Piacevolissimo aperitivo, accompagna finger-food, salatini da forno, fritti di pesce e piatti di carne bianca.
<i>Grado alcolico</i>	12,5%
<i>Temperatura di servizio</i>	6 - 8 °C





SCHIAVELLA

Casa Vinicola dal 1913

MIO·NIÉ

<i>Varietà di uve</i>	Cesanese
<i>Produzione</i>	Questo spumante nasce dalla vinificazione in bianco di uno dei più importanti vini rossi laziali, il Cesanese. La vinificazione in bianco del mosto ottenuto dopo una pressatura soffice delle uve, avviene a basse temperature per preservare le caratteristiche e i profumi di questo vino. 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 del vino e conferire un profilo sensoriale più complesso.
<i>Colore</i>	Giallo verdolino.
<i>Profumo</i>	Erbaceo, minerale e fragrante.
<i>Abbinamenti</i>	Piatti con tendenza aromatica e speziati, ottimo per cibi abbastanza grassi grazie alla sua freschezza acida.
<i>Grado alcolico</i>	12,5 %
<i>Temperatura di servizio</i>	6 - 8 °C

