

# LEUCHTENBERG

## LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE DOC 2016

**UVAGGIO:** Schiava

**ETÀ DELLE VITI:** 20 - 50 anni

**TEMPERATURA:** 13 - 15 °C

**CONSUMO:** 2017- 2019

**RESA/ETTARO:** 80 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** pergola

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,0 g/l

**ACIDITÀ:** 4,5 ‰

Contiene solfiti

» Genius loci, prodotto del luogo e della cultura – il lago di Caldaro sospeso tra grazia e potenza, bello e austero con un panorama dell'Alto Adige. «

### ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di una settimana a temperatura controllata di 24 °C; fermentazione mololattica e invecchiamento di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e botti di cemento .

### VIGNETO

Calcareo, argilloso di medio impasto, caldo microclima.

### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino
- fruttato e floreale con sentori di piccola frutta di bosco
- sapido e pieno, finale morbido con note di mandorle amare

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Piacevole a tutte le ore, si accompagna bene ad antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche a carni bianche e formaggi freschi.

### PREMIAZIONI\*

**TROFEO SCHIAVA** - 2011, 2014, 2015: Schiava dell'anno

**GAMBERO ROSSO** - 2012, 2014: 3 Bicchieri, 2015: 2 Bicchieri

**BEREBENE** - 2012, 2014, 2015: Oscar qualità/prezzo

**SLOW WINE** - 2015: „Vino quotidiano“

**VINI BUONI D'ITALIA** - 2012: Golden Star

\*fino annata 2015 „Greifenberg“ e „Leuchtenburg“