

KALTERERSEE

CLASSICO SUPERIORE DOC 2019

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 20 - 50 anni

TEMPERATURA: 13 - 15 °C

CONSUMO: 2020 - 2022

RESA/ETTARO: 85 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,6 g/l

Contiene solfiti

» Brillantezza di un rosso che vi riconcilia con il mondo dopo una lunga giornata. Un sorso di relax da gustare anche con gli occhi e che vi proietta sulle sponde del lago dove nasce. «

PROVENIENZA

Il Lago di Caldaro per noi è sia un punto di riferimento che un elemento di identificazione: in primo luogo, vi è una grande parte dei nostri vigneti che circondano il lago, che porta come la nostra azienda il nome dal paese di Caldaro. D'altra parte anche il vino prodotto da uve Schiava dei vigneti che circondano il lago, si chiama „Lago di Caldaro“.

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

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

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizioni da sud a est ed altitudine tra 230 e 450 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio impasto.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino brillante
- fruttato, ciliegia e lampone, sentori di mandorla amara
- sapido e morbido al palato, di facile beva

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino anche da fuori pasto, si accompagna bene con antipasti e specialità tipiche della cucina.

PREMIAZIONI

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO - 2008, 2009, 2011-2014: Oscar qualità prezzo