

KALTERERSEE

CLASSICO SUPERIORE DOC 2023

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 20 – 50 anni

TEMPERATURA: 13 – 15 °C

CONSUMO: 1 – 3 anni

RESA/ETTARO: 85 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,7 g/l

Contiene solfiti



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

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti si estendono su pendii esposti a sud e a est, a un'altitudine compresa tra 230 e 450 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito principalmente da ghiaia calcarea argillosa con una piccola percentuale di sabbia.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con la macerazione di una settimana a temperatura controllata di 24 °C, seguita dalla malolattica. Viene poi affinato per 4 mesi sulle fecce fini in acciaio e cemento.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo Kalterersee si abbina perfettamente alla cucina mediterranea leggera e ai piatti tipici tirolesi. Il suo sapore si esprime particolarmente bene con un tagliere di salumi altoatesini come speck, salsiccia e formaggio dolce. Da provare anche con la pizza!

PREMIAZIONI

VERNATSCH CUP – SCHIAVA TROPHY – 2019 Vernatsch des Jahres

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO – 2014, 2020: Oscar qualità prezzo