

QUINTESSENZ

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2020

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 30 – 70 anni

TEMPERATURA: 13 – 15 °C

CONSUMO: 2021 – 2026

RESA/ETTARO: 55 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,6 g/l

Contiene solfiti

» «Chi è questo Dioniso che si venera come un dio?
Egli è la fonte più grande di allegria per gli uomini.”
(Euripide - I ciclopi 521) «

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce di 10 giorni a 25 °C, fermentazione malolattica seguita da una maturazione sulle fecce fini per sei mesi in cemento e grandi botti di legno.

VIGNETO

Selezione di vigneti di vecchie vigne a St. Josef con esposizione a sud e ad altezza tra i 230 e 500 m sopra il livello del mare. Terreno argilloso, ciottoloso calcareo, ben drenato e caldo.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino brillante
- naso fruttato con aromi di ciliegia, lampone e fragola, leggeri sentori di mandorla
- entrata piena e sapida, con morbidi tannini che danno al vino rotondità e persistenza, finale fruttato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Piacevole fuori pasto, si accompagna bene agli antipasti ed alle specialità tipiche tirolesi quali speck ed affettati, provatelo sulle carni bianche ed i formaggi freschi di latte vaccino.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2018: 90+ p.

JAMES SUCKLING – 2019: 90 p.

VINOUS – 2017: 91 p., 2018: 93 p., 2019: 92 p.

GAMBERO ROSSO – 2017: 3 Bicchieri + Premio Speciale, 2018: 2 Bicchieri Rossi, 2019: 2 Bicchieri Rossi

SLOW WINE – 2019: Vino Top

DOCTOR WINE – 2017: 92 p., 2018: 91 p.

BIBENDA – 2017, 2018, 2019: 4 Grappoli;

I VINI DI VERONELLI – 2018: 90 p.

LUCA MARONI – 2017: 91 p., 2018: 90 p., 2019: 93 p.

FALSTAFF – 2017: 91 p., 2018: 91 p.