

CLASSIC

LAGO DI CALDARO SCELTO CLASSICO DOC

2023

Il territorio attorno al lago di Caldaro è da secoli la più importante e conosciuta zona di coltivazione della Schiava (ted. "Vernatsch"). Per questo motivo i vini che ne derivano portano il nome di Lago di Caldaro. Per garantire la miglior qualità, all'inizio della raccolta vengono vendemmiati solo i grappoli più maturi che sono quindi vinificati separatamente e possono così fregiarsi della denominazione di Lago di Caldaro scelto. I vigneti posti sulle dolci colline lungo la Strada del Vino producono una Schiava armonica, morbida e setosa che assicura una beva franca e fruttata.



rosso rubino



profumi di viola, ciliegia
e mandorla amara



setoso, succoso,
delicato ed armonico

VARIETÀ:

Schiava

ETÀ:

da 15 a 50 anni

VIGNETI:

Località: vigneti sulle colline tra Appiano ed il lago di Caldaro lungo la Strada del Vino (420-480 m)

Esposizione: sud-est, sud-ovest

Terreni: depositi morenici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

fine settembre ad inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in acciaio. A seguire svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 4,75 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Accompagna al meglio sostanziose merende al tagliere, ma anche molti piatti della variegata cucina casalinga tirolese come ad esempio il guanciale al forno.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

