



CLASSIC

LAGO DI CALDARO SCELTO CLASSICO DOC 2024

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:

15 a 50 anni

VIGNETI:

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

Esposizione: sudest, sudovest

Terreni: depositi morenici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Da 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 %

Acidità: 4,6 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°

CONSIGLIO 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

KELLEREI **ST MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it