

KALTERERSEE

CLASSICO SUPERIORE DOC 2022

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 20 – 50 anni

TEMPERATURA: 13 – 15 °C

CONSUMO: 2023 – 2025

RESA/ETTARO: 85 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,8 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

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il 24 agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà 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

VERNATSCH CUP - SCHIAVA TROPHY – 2019 Vernatsch des Jahres

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO – 2013, 2014, 2020: Oscar qualità prezzo