

Kalterersee Classico Superiore 2024



Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 12 – 14 °C.
- Abbinamenti: Classico con le tipiche specialità altoatesine e lo speck. Si abbina anche molto bene alle carni bianche e ai formaggi freschi.



Caratteristiche: Un esempio perfetto dell'eleganza e della ricchezza di sfumature di questo vitigno. Questo Schiava unisce territorialità e una vinificazione accurata. L'affinamento in botte e il successivo riposo in bottiglia donano al vino una complessità e una profondità sorprendenti, mantenendo però la sua tipica leggerezza e piacevolezza di beva che lo rendono adatto a ogni occasione.

Terroir & resa: Le uve provengono da Termeno e Plantaditsch, situati tra i 250 e i 380 metri sul livello del mare. I suoli morenici, sabbiosi e ghiaiosi conferiscono al vino un carattere unico. La resa è di 90 q/ha e le vigne sono coltivate a pergola tradizionale.

Vinificazione: La raccolta delle uve avviene manualmente, garantendo una selezione ottimale dei grappoli. La fermentazione si svolge a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, accompagnata da una macerazione sulle bucce che estrae i migliori aromi e colori.

Affinamento: Il vino viene affinato per 6 mesi in tonneaux, seguiti da ulteriori 7–8 mesi di riposo in bottiglia, un processo che arricchisce ulteriormente il bouquet aromatico e la struttura.

Note sensoriali: Nel calice, si presenta con un colore rosso rubino vivace, arricchito da riflessi violacei. Al naso, sprigiona profumi tipici di ciliegia, fragola, lampone e spezie. Al palato, mostra tannini delicati e speziati, accompagnati da un frutto succoso. Il finale è lungo, con una grande facilità di beva che invita a un altro sorso.