

LEUCHTENBERG

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2020

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 20 - 50 anni

TEMPERATURA: 13 - 15 °C

CONSUMO: 2021 - 2023

RESA/ETTARO: 80 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 4,5 g/l

Contiene solfiti

» Genius loci, prodotto del luogo e della cultura – il lago di Caldaro sospeso tra grazia e potenza, bello e austero con un panorama dell'Alto Adige. «

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 sulle bucce con macerazione di una settimana a temperatura controllata di 24 °C; fermentazione mololattica e invecchiamento di 6 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e botti di cemento .

VIGNETO

Calcareo, argilloso di medio impasto, caldo microclima.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino
- fruttato e floreale con sentori di piccola frutta di bosco
- sapido e pieno, finale morbido con note di mandorle amare

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Piacevole a tutte le ore, si accompagna bene ad antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche a carni bianche e formaggi freschi.

PREMIAZIONI

VINI BUONI D'ITALIA - 2012: Golden Star, 2019: Corona

GAMBERO ROSSO - 2012, 2014: 3 Bicchieri, 2015: 2 Bicchieri

DOCTOR WINE - 2016: 91 p.

SLOW WINE - 2015: „Vino quotidiano“

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO - 2012, 2014, 2015: Oscar qualità/prezzo

TROFEO SCHIAVA - 2011, 2014, 2015, 2017: Schiava dell'anno