

Lago di Caldaro Scelto Sattel 2019



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. Una delle giaciture più rinomate della cantina è il Sattel, vigneto posto sulle dolci colline lungo la Strada del Vino. Esso produce una Schiava armonica, morbida e setosa che assicura una beva franca e fruttata.



rosso rubino



profumi di viola, ciliegia e mandorla amara



setoso, succoso, armonico

Vitigni

Varietà: Schiava

Età: 15 a 50 anni

Vigneti

Località: dal vigneto „Sattel“ sulle colline fra Appiano e il lago di Caldaro lungo la Strada del Vino (420-480 m)

Esposizione: sud-est, sud-ovest

Terreni: depositi morenici

Forma di allevamento: Pergola

Vendemmia

inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

fermentazione in acciaio. A seguire svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento parte in grandi botti di legno, parte in tini d'acciaio.

Dati analitici

Resa: 70 hl/ha

Contenuto alcolico: 13 %

Acidità: 4,7 gr/lt

Temperatura di servizio

12 a 14 gradi

Consigli d'abbinamento

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

Potenziale d'invecchiamento

2 a 4 anni