



KETTMEIR

LAGO DI CALDARO

CLASSICO DOC



UVE

Schiava (nelle sottovarietà Grossa, Gentile, Grigia e Meranese) 95%, Lagrein 5%



ZONA DI PRODUZIONE

Zona classica dei comuni di Caldaro e Termeno



ALTITUDINE

250 - 450 mt. s.l.m.



TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreni per lo più di origine calcarea, tendenzialmente sciolti con scheletro abbondante e buon tenore di sostanza organica



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola



DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3.000 - 3.500 piante per ettaro



EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre / inizio ottobre



GRADO ALCOLICO

13,00 % vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C



BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux



DURATA

3 / 4 anni



CARTONE

6 bottiglie



FORMATI

75 cl

SCHEDA TECNICA

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 5-6 giorni alla temperatura di 23-25 °C. Dopo la svinatura il vino giovane viene travasato in fusti di legno grandi, dove si attuano la fermentazione malolattica e l'affinamento fino all'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino scarico, profumo gradevole e fruttato con leggeri sentori di viola, sapore morbido, con bel finale di mandorla amara e ciliegia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto, si consiglia particolarmente con primi alle verdure, carni di coniglio e pollo e con il tradizionale speck.

La Charta del Kalterersee è allo stesso tempo un impegno e una promessa di qualità, che viene assegnata esclusivamente ai vini che vengono ritenuti idonei da una commissione di esperti e giornalisti internazionali. Questo vino non solo rappresenta uno dei varietali storici più presenti in Alto Adige, ma per Kettmeir diventa anche il portabandiera dell'angolo di paradiso in cui viviamo e lavoriamo.

