



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Lago di Caldaro Classico D.O.C.

UVE:	Schiava (nelle sottovarietà Grossa, Gentile, Grigia e Meranese) 95%, Lagrein 5%
ZONA DI PRODUZIONE:	Zona classica dei comuni di Caldaro e Termeno
ALTIMETRIA:	200-500 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:	3000-3500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre, inizio ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16° - 18° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2-3 anni

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 recipienti di acciaio, 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.

Lago di Caldaro Classico

