

# Lago di Caldaro

Classico.DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Schiava (nelle sottovarietà Grossa, Gentile, Grigia e Meranese) 95%, Lagrein 5%
<b>Zona di produzione:</b>	Zona classica dei comuni di Caldaro e Termeno
<b>Altitudine:</b>	250 - 450 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Terreni per lo più di origine calcarea, tendenzialmente sciolti con scheletro abbondante e buon tenore di sostanza organica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola
<b>Densità dell'impianto:</b>	3.000 - 3.500 piante per ettaro
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Fine settembre, inizio ottobre
<b>Grado alcolico:</b>	12,00 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	14 - 16 °C
<b>Bicchieri consigliato:</b>	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
<b>Durata:</b>	2 - 3 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6
<b>Formato (cl):</b>	75

## 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.

