

Greifenberg Lago di Caldaro Scelto

Rosso, prodotto da **Kellerei Kaltern - Caldaro**

Trentino-Alto Adige, Caldaro (BZ)

Le uve del Lago di Caldaro Scelto provengono da un vigneto ben soleggiato, dal terreno argilloso mescolato a sabbia, che offre le condizioni ideali di esposizione ai suoi vitigni, vecchi ormai dai 20 ai 50 anni.

L'accurato invecchiamento in grandi botti di rovere è garanzia di massima qualità.

Il vino, di un colore rosso rubino brillante, presenta aromi fruttati e floreali e un gusto armonico e rotondo, caratterizzato da una leggera nota di mandorle amare.

Denominazione:	Alto Adige DOC
Uve:	Schiava
Terreno:	Calcareao, argilloso di medio imposto
Epoca di raccolta:	Inizio ottobre
Resa:	80 hl/ha
Vinificazione:	Fermentazione sulle bucce con macerazione di una settimana a temperatura controllata di 26°C; fermentazione mololattica e invecchiamento di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, imbottigliamento da febbraio.
Imbottigliamento:	n/p
Affinamento:	n/p
Produzione media annua:	n/p
Gradazione:	12,5°
Abbinamenti:	Vino anche da fuori pasto, si accompagna bene ad antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck e affettati, ma anche a carni bianche e formaggi freschi.

