



ACQUISTATO IL .....

**Olte Reben Lago di Caldaro Selezione DOC**

**2011**

## Un tuffo nel Lago di Caldaro



I terreni vinicoli li ho ereditati da mio padre, Anton Pichler, che è sempre stato vinicoltore e frutticoltore a Caldaro. È grazie a lui e tutta la mia famiglia se ora possiedo una piccola azienda e mi trovo all'interno di questo interessante ed affascinante mondo del vino.

Abbiamo già conosciuto Thomas Pichler attraverso il suo straordinario Chardonnay "Untermazzon", e visto il successo riscosso vi proponiamo una nuova chicca targata Pichler: l'Olte Reben 2011. Il lago di Caldaro è il terroir ideale per il vitigno Schiava, da cui si ricavano vini sottili, molto profumati, di grande bevibilità. A far risplendere questa perla dell'Alto Adige ci hanno pensato i viticoltori del Lago con la sottoscrizione della 'Charta del Lago di Caldaro', una sorta di accordo di qualità: solo vigne vecchie, solo metodi di vinificazione senza forzature, per ottenere vini di grande piacere, proiettati nel futuro del gusto, riconoscibili per il marchio rosso apposto sulle bottiglie. Thomas Pichler interpreta il territorio del Lago con un vino fine, impregnato di ciliegia e dolci di marzapane. Acidità morbida, buona aromaticità ed un finale asciutto rendono l'Olte Reben un vino per tutti. La passione per il vino ha portato Thomas Pichler, nato nel 1969, a realizzare il sogno della sua vita: coltivare i vigneti di proprietà di famiglia per produrre e vendere vini pregiati e di elevata qualità. Nato in una famiglia di vinificatori di Caldaro, cresciuto nei vigneti e dal 1988 in stretto contatto con il vino, nel 2003 il giovane vignaiolo ha deciso di fondare una propria cantina e di produrre in proprio vini altoatesini con forte personalità. Su un'area di vigneto di un ettaro, che si trova nella migliore posizione all'interno del 'Villaggio del Vino Altoatesino' di Caldaro, Thomas Pichler attualmente produce quattro vini di qualità dell'Alto Adige (DOC), per circa 7.000 bottiglie l'anno.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest, 250 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Pergola trentina
<b>Densità imp.</b>	3.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	Schiava
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Ottimo per questa primavera/estate
<b>Abbinamento</b>	Speck altoatesino ma anche con piatti di pesce, pasta e tutti i piatti di carne
<b>Vinificazione</b>	Tre settimane di fermentazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox e conseguente controllo acidità
<b>Sensazioni</b>	Rosso rubino brillante, naso fresco di ciliegia e marzapane, in bocca corposo, caratterizzato da tannino morbido ed equilibrato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821