



ACQUISTATO IL

Lago di Caldaro DOC 2021

2021

Un rosso altoatesino giovane e ispirato



Svinando

Sellaronda Kalterersee Lago di Caldaro è l'ode che Provinco dedica a un territorio unico, e al vitigno che determina nome e ascendenza di un vino speciale. Un rosso che ha tutta l'irruenza della gioventù, frutto di un'annata complicata. Inverno asciutto, germogliazione anticipata, gelate tardive avrebbero potuto rappresentare un'apocalisse per il Trentino, ma fortunatamente ciò non è accaduto. Il clima caldo dell'estate ha accompagnato i frutti a piena maturazione, con vendemmia già a fine agosto. Sin da subito in cantina s'è visto di che pasta era fatto il Kalerersee Lago di Caldaro della linea Sellaronda. Sfavillante rosso rubino nel calice, con netti profumi di ciliegia e lampone. Vaghi cenni di mandorla amara chiudono l'articolato profilo olfattivo, aprendo la via a un palato sapido, morbido e piacevole da sorseggiare. Ideale compagno di chiacchiere rilassate, superbo a fianco di piatti della tradizione locale come i Surfleisch con crauti.

Sellaronda, linea ideata da Provinco per omaggiare la viticoltura regionale del Trentino Alto Adige, ha saputo nel tempo creare un vero e proprio percorso degustativo per gli appassionati. Dal Teroldego al Mueller Thurgau, fino al Gewurztraminer: frutti espressivi e vini di assoluto livello, capaci di condurre l'azienda a successi internazionali. Con il Sellaronda Kalterersee Lago di Caldaro il Team di enologi di Provinco ha voluto cimentarsi con un vitigno di ispirazione profondamente territoriale, suggerendone da un lato la versatilità, dall'altro la grande capacità di narrare storia e tradizione di una intera regione con piccoli, efficaci tocchi aromatici in bottiglia.

La Vigna	
Terreno	Ghiaioso-argilloso
Esposizione	Sud, Sud-Est 250-300m s.l.m.
Allevamento	Pergola semplice trentina
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Schiava grossa 100%
Gradazione	11.5 % vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ideale con speck
Vinificazione	Le uve sono diraspate, vengono poste a macerazione pre-fermentativa, successivamente il vino fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio (24-26°C).
Sensazioni	Presenta un colore rosso vivace. Profumi eleganti, fruttati, di ciliegia e frutti di bosco. Gusto morbido, armonico e con piacevole finale.

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