ACQUISTATO IL .....

Lago di Caldaro Classico Superiore "Quintessenz" 2017



Un piccolo gioiello dall'Alto Adige

Ogni vino è una storia, e questo Kalterersee Classico Superiore DOC di Kellerei Kaltern è un rosso che ha tanto da raccontare. Viti mature, antiche: piante d'età variabile tra 30 e 70 anni. Quanto hanno colto dal terreno, quanto dal cielo e dal vento? Lo dice il colore rosso rubino brillante, sintesi di mille respiri, di mille sguardi e parole e passi. È nel racconto sussurrato del bouquet, fruttato e ampio, che sembra restituire dolcezze e un filo d'amarezza finale, col tocco piacevole di mandorla che ne chiude le nuance odorose. E lo afferma infine al palato, con un tannino pieno eppur morbido, un corpo rotondo e persistente, e ancora un tocco sul finire di degustazione che concede spazio ai frutti rossi. Un'eco dei sentori inebrianti respirati quando lo incontri nel calice, un vino che si fa storia e diventa piacevole assaggio. Un rosso, questo Kalterersee Classico Superiore DOC, che impreziosisce ogni occasione durante la quale viene stappato.

La storia dietro Kellerei Kaltern è scandita dalle complessità di un secolo che ha visto due guerre sconvolgere territori e uomini. Cinque cantine, la prima delle quali fondata nel 1900. Poi la nascita di una prima cooperativa, l'introduzione di una seconda, la fusione delle due nel 1986, l'equilibrio vincente di un'anima antica e una moderna e il costante rispetto per i vini del territorio. Kellerei Kaltern è ora una realtà produttiva affermata, che coccola il proprio territorio, in particolare Caldaro, e persegue con tenacia un discorso produttivo legato alla costante ricerca della qualità e dell'aderenza alla vinificazione propria di una regione intera.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso, ciottoloso calcareo, ben drenato e caldo.
Esposizione	Sud 230-500m s.l.m.
Allevamento	Pergola
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Schiava 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Carni bianche
Vinificazione	Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce di 10 giorni a 25 °C, fermentazione malolattica seguita da una maturazione sulle fecce fini per sei mesi in cemento e grandi botti di legno.
Sensazioni	Vino dal colore rosso rubino brillante. Naso fruttato con aromi di ciliegia, lampone e fragola, leggeri sentori di mandorla. Entrata piena e sapida in bocca, con morbidi tannini che danno al vino rotondità e persistenza, finale fruttato.

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