



ACQUISTATO IL

Kalterersee Classico Superiore "per sé" Alto Adige DOC 2024

Convivialità, giovinezza e simpatia



Svinando

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Schiava

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3-7 anni

Abbinamento Piatti classici della cucina altoatesina (canederli di fegato o di speck, minestra d'orzo, speck am brett, rosticciata e geröstel), si adatta molto bene, per la sua duttilità, a molti piatti, antipasti, paste con condimenti leggeri, carni bianche, della

Vinificazione La fermentazione avviene sulle bucce per 7 giorni ad una temperatura massima di 27°C. La maturazione avviene in botti inox e in botti di rovere di Slavonia/Francia (80 hl). Il vino è già pronto a partire dalla primavera dell'anno successivo.

Sensazioni Il Kalterersee Classico Superiore "per sé" convince per il suo fresco rosso rubino ed un bouquet elegante e fruttato di amarena, violetta, pepe bianco e un soffio di cioccolato amaro. Tannini delicati ed una struttura fresca stupiscono al palato accompagnati dalla sua leggerezza e facilità di beva ed un finale speziato e saporito. Un'interpretazione innovativa e convincente del Kalterersee fra tradizione e slancio – un vino che parla "per sé".

Kalterersee, ossia Lago di Caldaro, Classico, ossia proveniente dalla regione storica della denominazione, e Superiore, ossia un vino di qualità, con una gradazione alcolica leggermente più alta del "base". Tutto questo è "per sé", Alto Adige DOC, proposto qui da Elena Walch. La base è uno dei vitigni tipici dell'Alto Adige, la schiava. Con la sua convivialità, giovinezza e simpatia riflette appieno la sua terra. Questo vitigno, pilastro della viticoltura di montagna, è parte integrante della storia della cantina e costituisce una parte fondamentale della loro identità. Alla vista si presenta di un bel colore fresco, rosso rubino. Il suo bouquet è elegante e fruttato. Richiama l'amarena, la violetta, il pepe bianco e un soffio di cioccolato amaro. In bocca, invece, si caratterizza per il suo tannino delicato e una struttura fresca. Questo rende il vino facile da bere e da abbinare. In particolare se sulla tavola si trovano i piatti classici della cucina altoatesina, come i canederli, la minestra d'orzo, o lo speck, ma si adatta molto bene, grazie alla sua duttilità, ad antipasti e primi piatti dal sapore leggero o a carni bianche.

Elena Walch è un nome che non ha certo bisogno di presentazioni tra gli appassionati di vino italiani (e probabilmente di buona parte del mondo). Elena Walch, infatti, è semplicemente sinonimo di vino di qualità dell'Alto Adige. Azienda a conduzione familiare, Elena Walch è da sempre promotrice di qualità ed innovazione. Architetto di professione, Elena ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, e ha saputo introdurre importanti concetti di modernizzazione nell'azienda di famiglia che oggi è condotta dalle figlie Julia e Karoline. Il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna. E che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità per essere lasciati in eredità alle prossime generazioni. Con circa 60 ettari in produzione, tra cui spiccano i due vigneti VIGNA Castel Ringberg a Caldaro e VIGNA Kastelaz a Tramin, l'azienda di Elena Walch è certamente una delle più interessanti realtà vinicole dell'Alto Adige.

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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821