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.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-Ovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Pergola trentina
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Schiava
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo per questa primavera/estate
Abbinamento	Speck altoatesino ma anche con piatti di pesce, pasta e tutti i piatti di carne
Vinificazione	Tre settimane di fermentazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox e conseguente controllo acidità
Sensazioni	Rosso rubino brillante, naso fresco di ciliegia e marzapane, in bocca corposo, caratterizzato da tannino morbido ed equilibrato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821