

Puntay

KALTERERSEE CL. SUP. 2020

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Schiava

ZONA E TERRENO: Vigneti collinari con esposizioni da sud a est ed altitudine tra 230 e 450 m sul livello del mare. Terreno calcareo-ghiaioso.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Pergola

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Vinificazione in cemento; successivo stoccaggio in botti di rovere e Clayver (anfora ceramica) dove svolge fermentazione malolattica; affinamento per 5 mesi.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 4,8 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-6 anni

DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino leggero e luminoso. Bouquet tipico dell'uva schiava, con marcato sentore di ciliegie ed un leggero aroma di mandorla. Persistente nel gusto. Un vino, la cui buona struttura permette una longevità maggiore rispetto agli altri vini costituiti da questo vitigno autoctono.

ABBINAMENTI: Grazie alla sua bevibilità si presta ad essere abbinato a moltissimi piatti, dalle zuppe di pesce allo speck. È il miglior vino „da compagnia“ che possiate provare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 – 14 °C

Contiene solfiti

