

# Puntay

## KALTERERSEE CL. SUP. 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**CERTIFICATO BIO:** Abcert IT-BIO-013

**VITIGNO:** Schiava

**ZONA E TERRENO:** I vigneti sono situati in posizioni esposte a sud e a est, tra i 230 e i 450 metri sul livello del mare, su un terreno di ghiaia calcarea.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Pergola

**RESA/ETTARO:** 65 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** La vinificazione prevede una macerazione tradizionale di 12 giorni, seguita da un affinamento e uno stoccaggio in acciaio per 9 mesi.

**DATI ANALITICI:** alcol: 12,5 %, acidità: 5,0 g/l, zucch. res.: 2,0 g/l

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 1 – 6 anni

**DEGUSTAZIONE:** Il vino ha un colore rosso rubino chiaro. Il suo bouquet fruttato ricorda i frutti di bosco e le ciliegie mature. Al palato è pieno, con una sottile acidità e tannini piacevoli, e termina con un retrogusto armonioso.

**ABBINAMENTI:** Il Puntay Kalterersee va servito fresco. Si abbina meravigliosamente alla pizza e ai piatti mediterranei, ma anche a tagliere di speck e formaggi. Il vino perfetto per trascorrere una serata in compagnia di amici.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 13 – 15 °C

Contiene solfiti

