



ROTTENSTEINER

LAGO DI CALDARO SCELTO

DOC



ANNATA: 2023
VARIETÀ: Schiava (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola
TERRENO: sabbioso, limoso
RESA: 9.000 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio
BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.000
INVECCHIAMENTO: 1-2 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C

VALORI ANALITICI

ACIDITÀ:
4,3 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
1,1 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,6% vol

Storia

Il Lago di Caldaro Scelto è uno dei vini altoatesini più conosciuti, e nel frattempo molto molto migliore della sua fama. I tempi delle grandi produzioni ormai sono passati, ed il vino "agricolo" si è trasformato in un vino rosso leggero, elegante e fruttato. Per lo "Scelto" vengono utilizzate soltanto le uve migliori della zona, ed un disciplinare rigoroso veglia su questo vino.

Provenienza

Le nostre uve di schiava derivano dal masso Nussbaumer di Missiano.

Vinificazione

Dopo una fermentazione a 25°C il Lago di Caldaro scelto matura nei serbatoi di acciaio.

Descrizione

Come tutti vini a base di Schiava, il Lago di è molto versatile. È un vino leggero, piacevole, che si accompagna bene sia con antipasti, che con selvaggina, con carne bianca e rossa e specialmente con affettati.