

## Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2018

Alto Adige DOC

La schiava è da sempre il cuore della storia viticola altoatesina e anche se negli ultimi anni ci si è focalizzati su altri vitigni autoctoni ed internazionali, rimane sempre un nostro classico. Con la sua convivialità, giovinezza e simpatia riflette appieno la sua terra, l'Alto Adige, e la nostra tenuta. Questo vitigno, pilastro della viticoltura altoatesina, è parte integrante della nostra storia, delle nostre tradizioni, ma soprattutto costituisce una parte fondamentale della nostra identità.

*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 sapido. Un’interpretazione innovativa e convincente del Kalterersee fra tradizione e slancio – un vino che parla “per sé”!*

Tramin, Aprile 2019



---

### VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l'inizio del germogliamento a metà aprile - un po' più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l'inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l'ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l'Alto Adige!

### 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.

Cont. alcolico: 13,00% Vol.  
Acidità totale: 5,3 g/L  
Zucchero residuo: 3,2 g/L

Denominazione: Alto Adige DOC  
Invecchiamento: 3-7 anni  
Bottiglie da: 0,75 l

