
ELENA WALCH

Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2024 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”!

Elena Walch

VENDEMMIA 2024

L’annata 2024 si distingue per un’eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così acidità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

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: 12,50% Vol.

Acidità totale: 5,1 g/L

Zucchero residuo: 2,6 g/L

Vitigno: 100% Schiava

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 3-7 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

