

---

ELENA WALCH

## Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2025 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 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

### 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: 1,7 g/L

Vitigno: 100% Schiava

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 3-7 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano