



ACQUISTATO IL

Lago di Caldaro Scelto Classico DOC 2023

2023

Rosso di montagna



Svinando®

In etichetta riporta la Denominazione Lago di Caldaro Scelto Classico. Nella bottiglia uno dei vini più rappresentativi dell'area dell'Alto Adige, la Schiava. Un rosso definito "accattivante, piacevolmente leggero e dal forte carattere". Un vino di montagna, senza ombra di dubbio, ben diverso dai rossi corposi e strutturati che caratterizzano altre zone d'Italia. In questo caso le uve utilizzate per la produzione derivano da vigneti di Appiano e Caldaro. Siamo tra i 300 e i 420 metri sul livello del mare, su terreni morenici sabbiosi con esposizione a Sud/Sud-Est. Dopo 8 giorni di fermentazione, a temperatura controllata, in vasche di acciaio Inox, il vino affina in serbatoi, sempre di acciaio, prima di essere imbottigliato. Tutto è fatto per salvaguardare al massimo la freschezza del frutto. Di colore rosso rubino brillante, del resto, questa Schiava offre profumi freschi e fruttati. Al naso aromi di ciliegia, violetta, lievito e un leggero sentore di nocciola. In bocca, invece, è grintoso e di piacevole beva, con tannini morbidi, grande freschezza e leggere note di mandorla amara nel finale. Buono anche se servito leggermente fresco, è ideale in abbinamento alla classica merenda altoatesina a base di speck, salamini e formaggio.

Dalla Svizzera con amore. Si potrebbe sintetizzare così la bella storia di Muri-Gries, risalente al 1845 quando, un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri, in Svizzera, giunse a Gries, alle porte di Bolzano. Qui rilevò l'abbazia dei canonici agostiniani e con essa anche la loro attività vitivinicola già antica di secoli. Nacque così una stretta simbiosi fra convento, cantina e vigneti, rimasta intatta fino ai giorni nostri. Oggi la cantina Muri-Gries può contare sulla produzione di vini d'eccellenza, ottenuti esclusivamente dalle uve dei vigneti più pregiati della tenuta. In cantina, per la vinificazione vengono usate moderne vasche in acciaio. Poi botti in legno e barrique per completare l'affinamento dei buoni vini ottenuti in particolare dal Lagrein, varietà autoctona amante dei terreni altoatesini.

La Vigna

Terreno terreni morenici sabbiosi

Esposizione Sud, Sud-Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto-Adige

Uve Schiava

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione dopo 8 giorni di fermentazione alla temperatura di 26° in acciaio inox il vino affina in serbatoi di acciaio inox

Sensazioni Fresco e fruttato presenta aromi di ciliegia, violetta, lievito e un leggero sentore di nocciola

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821