



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

NOVIS Lago di Caldaro

NOVIS Alto Adige Lago di Caldaro DOC – vitigno autoctono

AREA DI COLTIVAZIONE

Le colline temperate tra i 300 e i 450 metri, dal terreno sabbioso ciottoloso di origine morenica tipiche dei dintorni del lago di Caldaro. La coltivazione avviene tramite pergola classica o Guyot.

VENDEMMIA E RESA

Accurata vendemmia manuale delle uve ben mature tra fine settembre e metà ottobre con una resa di 65 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente diraspate e picciate. La fermentazione avviene in inox a 22°C per circa 10 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura per altri 7 mesi in legno grande.

DESCRIZIONE DEL VINO

Rosso rubino con eleganti riflessi viola il suo bouquet ricorda ciliegie mature, mandorle e sentori di violetta. Al palato si presenta vigoroso e di struttura elegante con freschezza gradevole e armonico.

ABBINAMENTI

Il Lago di Caldaro Classico Novis si abbina alla cucina tipica altoatesina, a piatti leggeri, carni e, servito fresco, anche a pesce alla griglia. È il vino perfetto da gustare in serate in allegra compagnia.



» NOVIS - Il nuovo antico «

Da sempre associato al Lago di Caldaro, si scopre tuttavia proteso alla novità, con coraggio. Il vino ottenuto dall'uva autoctona Schiava è perfetto per ogni occasione.