



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

## KALTERERSEE – LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE

### DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Lago di Caldaro Classico superiore DOC

### UVE

Schiava e sottovarietà

### AREA DI COLTIVAZIONE

Nelle pittoresche zone del comune di Caldaro, sopra il lago omonimo, vengono coltivate le viti della Schiava, alcune di oltre 50 anni, con il tradizionale sistema a pergola. I terreni caldi, sabbiosi e morenici, 300 – 450 metri sul livello del mare, sono un fondo ottimale per la coltivazione della Schiava.

### RACCOLTA & RESA

La vendemmia delle uve allo stato ottimale di maturazione, avviene da metà a fine ottobre. Dalle uve selezionate a mano si ricavano 70 ettolitri di vino per ettaro.

### VINIFICAZIONE

Dopo la consegna alla cantina, le uve vengono pigiadirasate e fatte fermentare ad una temperatura controllata e costante di 22°C. L'affinamento e la maturazione avvengono in grandi botti di legno.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Dal colore rosso chiaro con riflessi violetti, questo Lago di Caldaro classico, con i suoi aromi delicati, ricorda il profumo di pane fresco, ciliegie mature e ha un lieve sentore di delicate mandorle amare. Il sapore è fruttato, elegante, fresco, leggero ed equilibrato.

### ABBINAMENTI

Il Lago di Caldaro classico superiore è indicato per ricette leggere, carne, pesce fritto, pizza, nonché da gustare piacevolmente in compagnia

