

Kalterersee Auslese DOC **MASTRI VERNACOLI**

La varietà autoctona in passato più diffusa in Trentino-Alto Adige, ma soprattutto attorno al Lago di Caldaro, era la Schiava. Questa varietà è coltivata nel territorio trentino fin dal Medioevo; originariamente di umili origini è divenuta con il passare del tempo un vino di qualità grazie all'appassionata competenza dei viticoltori Trentini e Altoatesini.



Zona di produzione: La zona limitrofa al Lago di Caldaro e la bassa Atesina al confine fra Trentino ed Alto Adige

Vitigni: 100% Schiava con resa di 90 hl/ha.

Vinificazione ed affinamento: La vendemmia è esclusivamente manuale; dopo una accurata selezione delle uve si procede con la vinificazione in rosso con un breve contatto del mosto con le bucce. La fermentazione è condotta in recipienti di acciaio inox ad una temperatura di circa 20 – 22 °C. Anche il successivo affinamento è eseguito in serbatoi di acciaio inox a basse temperature per preservare le note fruttate e la fragranza che contraddistinguono questo vino.

Dati analitici: -Alcool: 12,00% vol. -Acidità totale: 4,50 g/l -Estratto secco netto: 23 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino. Bouquet fruttato con sentore di ciliegie; sapore avvolgente e morbido. Elegante, vivace ed equilibrato in tutte le sue componenti, esprime un'ottima bevibilità. Ha un sapore gradevole e fruttato, da cui spesso traspaiono leggeri sentori di mandorle amare.

Abbinamento: Si accompagna bene ad antipasti e specialità tipiche della cucina tirolese, speck ed affettati, ma anche a carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 13-15°C