



Lago di Caldaro Classico
Superiore DOC "per sé"

Color rubino brillante, dai netti sentori di ciliegia e mandorla. Tannini eleganti, freschezza giovanile e beverina, racchiude in sé tutta la tipicità di questa varietà altoatesina così ricca di tradizione.

La fermentazione avviene sulle bucce per 7 giorni ad una temperatura massima di 27°C. La fermentazione malolattica e la maturazione avvengono in botti inox.

Indicazioni:

Il vino è già pronto a partire dalla primavera dell' anno successivo.

Abbinamenti:

Si adatta molto bene, per la sua duttilità, a molti piatti, antipasti, paste con condimenti leggeri, carni bianche ma da il meglio con i classici della cucina altoatesina (canederli di fegato o di speck, minestra d' orzo, speck am brettl, rosticiata e geröstel).



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	100% Schiava.
Nazione:	Italia
Denominazione:	Alto Adige DOC Lago di Caldaro Classico Superiore
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento 4 anni
Temperatura di servizio:	Servire fresco a 13 / 15 °C
Premi e riconoscimenti:	2012 Vinum, Miglior TROLLINGER-VERNATSCH