

Lago di Caldaro Scelto DOC



Il Lago di Caldaro Scelto è uno dei vini altoatesini più conosciuti, e nel frattempo molto migliore della sua immagine. I tempi delle grandi produzioni ormai sono passati, ed il vino “agricolo” si è trasformato in un vino rosso leggero, elegante e fruttato. Per lo “Scelto” vengono utilizzate soltanto le uve migliori della zona, ed un disciplinare rigoroso fa sì che la qualità non può essere “fatta” artificialmente in cantina, per esempio per aggiunta di mosto concentrato rettificato, ma deriva solo dalla qualità dell’uva.

Come tutte le Schiave, il Lago di Caldaro si può vantare di un’immensa versatilità. È un vino leggero, di facile e piacevole beva, che si accompagna bene sia con antipasti, ma anche con pollame, carne bianca e rossa e specialmente con affettati.

Il Lago di Caldaro Scelto è meglio bevuto giovane, massimo dopo 2-3 anni, ed a una temperatura di 16 – 18 °C.

Bottiglie prodotte: 15.000
Sistema di allevamento: Pergola
Terreno: sabbioso, alluvionale
Resa: 9000 l/ha
Varietà: Schiava (100 %)
Vinificazione: Acciaio
Acidità: 4,1 g/l
Zuccheri residui: 1,5 g/l
Grado alcolico: 12,6 % vol