



LAGO DI CALDARO SCELTO CLASSICO 2017

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Schiava

VINIFICAZIONE

Macerazione fermentativa in serbatoi di inox a temperatura controllata di 23°C. Alla fine della fermentazione, il vino matura nella botte grande di rovere di Slavonia.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino chiaro, bouquet fruttato che ricorda la ciliegia, delicato ed armonico, secco nel finale.

ABBINAMENTI

Antipasti sapidi, speck, affettati, carne bianca o formaggi dolci.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,00 % Vol.

Acidità: 4,7 g/L

Zucchero residuo: 3,2 g/L

Bottiglie da: 0,75l