



## LAGO DI CALDARO SCELTO CLASSICO 2018

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: 5,0 g/L

Zucchero residuo: 3,6 g/L

Bottiglie da: 0,75l