

**"LEITN" DOC 2019**  
**Kalterersee classico superiore**

**Vitigno:** Schiava

**Etá delle vite:** 40 anni

**Sistema di allevamento:** pergola tradizionale

Per incrementare la qualità delle uve, si pratica il taglio die grappoli come metodo di diradamento delle uve sul ceppo

**Vendemmia:** 08. ottobre

**Vinificazione:** Diraspatura delle uve, fermentazione con temperatura controllate, fermentazione malolatica e affinamento in botte d'acciaio

**Alcol:** 13% Vol.

**Acidità totale:** 4,7 g/l

**Zuccheri ridotti:** 1,3 g/l

**Sensazione degustative:** Un vino rosso molto elegante con aromi di giligia e frutti di bosco, colore rubino con tanini morbidi.

**Abbinamento:** molto bene con piatti leggeri, pesce e con carne bianca

**Temperatura di servizio:** 12 - 14°C

