

**"LEITN" DOC 2022**  
**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 dei grappoli come metodo di diradamento delle uve sul ceppo

**Vendemmia:** 2. metà di settembre

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

**Alcol:** 13,0 % Vol.

**Acidità totale:** 4,22 g/l

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

**Sensazione degustative:** Un vino rosso molto elegante con aromi di glicia 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

