

"LEITN" DOC 2023
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: 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: 4,30 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

