

Puntay

KALTERERSEE CL. SUP. 2022

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

CERTIFICATO BIO: Abcert IT-BIO-013

VITIGNO: Schiava

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati in posizioni esposte a sud e a est, tra i 230 e i 450 metri sul livello del mare, su un terreno di ghiaia calcarea.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Pergola

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: La vinificazione prevede una macerazione tradizionale di 12 giorni, seguita da un affinamento e uno stoccaggio in acciaio per 9 mesi.

DATI ANALITICI: alcol: 12,5 %, acidità: 5,2 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 6 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino ha un colore rosso rubino chiaro. Il suo bouquet fruttato ricorda i frutti di bosco e le ciliegie mature. Al palato è pieno, con una sottile acidità e tannini piacevoli, e termina con un retrogusto armonioso.

ABBINAMENTI: Il Puntay Kalterersee va servito fresco. Si abbina meravigliosamente alla pizza e ai piatti mediterranei, ma anche a tagliere di speck e formaggi. Il vino perfetto per trascorrere una serata in compagnia di amici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 – 15 °C

Contiene solfiti

