

BIO-WEINGUT St. Quirinus



KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE QUIRINUS

Designazione: Alto Adige Lago Di Caldaro Classico Superiore

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Schiava

Annata: 2022

Altitudine: 350 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola

Raccolto: 80 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d'acciaio a 20-24 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 4 mesi in botte di legno.

Caratteristiche: Colore rubino intenso, corpo elegante con acidità armonica e con un aroma di ciliegie, frutti di bosco e mandorle amare.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, secondi di pesce e carne, ideale abbinato con la tipica cucina tirolese, come speck e affettati o polenta.

Temperatura di servizio: 12 gradi C.

Analisi:

Alcol: 14 %

Acidità: 4,7 g/l

Zucchero residuo: 2,2 g/l

Biologico: Si