



MORANDELL
WEINGUT

Lago di Caldaro classico “DELIA” Alto Adige DOC



Annata: 2023

Vitigno:

Schiava con le varie tipologie che vanno da Schiava grossa a Schiava gentile e Schiava grigia

Terroir:

La località “Feld” situata al nord del Lago di Caldaro è rinomata per la produzione di una Schiava piena con un colore rosso rubino vivace. Il vigneto si trova a ca. 280m slm.

Il terreno profondo ghiaioso di origine glaciale si presta in maniera eccellente alla coltivazione di questo vitigno. Le viti coltivate a pergola hanno un’età fino a 80 anni..

Clima:

Il vigneto è esposto verso Sud ed è ben ventilato. In tale maniera le uve arrivano a perfetta maturazione e permettono lo sviluppo delle caratteristiche tipiche di questo vitigno.

Vinificazione:

La fermentazione avviene in contenitori di acciaio mentre per l’affinamento si utilizza la botte grande di rovere.

Periodo di raccolta:

seconda decade di settembre

Degustazione:

Il “Lago di Caldaro classico” del “Weingut Morandell” si presenta con un colore rosso rubino vivace.

Gradevolmente elegante al naso con aromi di frutti rossi come lamponi e un leggero accenno di ciliegia, il bouquet è vellutato, pieno e strutturato al palato.

Consigli di abbinamento:

Questo “Lago di Caldaro classico” si abbina perfettamente alla cucina tirolese, ma si presta anche molto bene per accompagnare primi piatti tipici della cucina italiane e carni bianche.

Cont. alcolico: 12,5 %Vol

Temp. di assaggio: 12- 14°C

Acidità totale: 4,5 g/l

Invecchiamento: 3-5 anni

Zucchero residuo: 1 g/l

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano