



Kalterersee Classico Superiore 2018

Caratteristiche

Colore rosso rubino.

Il Kalterersee Classico Superiore ha un fresco sapore di ciliege e mandorle amare. In bocca è elegante e fruttato con tannini morbidi e fruttati.

Vignetti e terreno

Il vigneto si trova a Caldaro nella frazione Pianizza di sotto a 440 m s.l.m. con un terreno di argilla con ghiaia calcarea. Le piante hanno un'età fino a 80 anni.

Abbinamento

Consigliamo il Kalterersee Classico Superiore soprattutto con piatti di pasta e pesce ma anche con verdure, carne bianca e piatti alla griglia. In Alto Adige viene consigliato anche con i tradizionali piatti die Speck e formaggio.

Potenziale di invecchiamento: 4 - 8 anni.

Temperatura di servizio consigliata: 12 - 14°C.