



## KALTERERSEE QUIRINUS

**Designazione:** Alto Adige Lago di Caldaro Classico Superiore

**Classificazione:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Vitigno:** Schiava

**Annata:** 2024

**Altitudine:** 300 m s.l.m.

**Forma di allevamento:** Pergola

**Raccolto:** 95 q/ha

**Vinificazione:** Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d'acciaio a 26 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 6 mesi in botte di legno e acciaio.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino, corpo elegante con acidità moderata e con un aroma di ciliegie, frutti di bosco, viola e mandorle amare.

**Abbinamenti gastronomici:** Diversi primi piatti, piatti di pesce e di carne, pizza e ideale con i tipici piatti alto atesini come la merenda di speck o polenta.

**Temperatura di servizio:** 12 gradi C.

### Analisi:

**Alcol:** 13 %

**Acidità totale:** 4,2 g/l

**Zucchero residuo:** 0,9 g/l

**Biologico:** Si