

Alto Adige
Lago di Caldaro
Scelto Classico
DOC
2017
12,5 % Vol.

VITIGNO.
Schiava

ZONA PRODUTTIVA.
Cortaccia – collina; terreni ghiaiosi con argilla

VINIFICAZIONE.
fermentazione a temperatura controllata in acciaio
– degradazione dell'acido in grandi botti di legno

CARATTERISTICA.
vino rosso vivace e leggero

COLORE.
rosso rubino chiaro

ACIDITÀ TOTALE.
5,0 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO.
1,5 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.
da bere giovane, 1–2 anni

DA SERVIRE.
con antipasti, speck, carne bianca e formaggio dolce

TEMPERATURA DI SERVIZIO.
14 °C

IL VINO.
Quando i romani nel 15 a. C. dalla pianura padana salirono verso Bolzano e conquistarono la Rezia, trovarono una cultura vinicola esistente da oltre 500 anni. È plausibile l'ipotesi che a quei tempi venisse già coltivata la Schiava, il cui nome tedesco “Vernatsch” è derivato dal latino “vernaculus” = “indigeno”. In tutte le antiche regioni vitivinicole del mondo i vini in passato prendevano il nome non dal vitigno, ma dal loro territorio, e in virtù di questo erano conosciuti – si pensi solo ai famosi esempi francesi (Côte du Rhône, Sauternes, Chablis ecc.). Anche per quanto riguarda la Schiava del Sudtirolo, la denominazione d'origine secondo le zone è rimasta invariata nei secoli: Lago di Caldaro, Meranese di Collina, Colli di Bolzano e St. Maddalena sono varietà di Schiava con riferimento locale storico e con caratteristiche territoriali inconfondibili. Il lago di Caldaro Scelto è una Schiava molto morbida e delicata. Nel clima mediterraneo, sui pendii che dolcemente scendono verso il lago più caldo delle Alpi, l'uva Schiava sviluppa dei tannini succosi e un frutto pieno con molto temperamento, conferitogli dall'acidità vivace.

