

Alto Adige  
Lago di Caldaro  
Scelto Classico  
DOC  
2018  
12,5 % Vol.

VITIGNO.  
Schiava

ZONA PRODUTTIVA.  
Cortaccia – collina; terreni ghiaiosi con argilla

VINIFICAZIONE.  
fermentazione a temperatura controllata in acciaio  
– fermentazione malolattica in grandi botti di legno

CARATTERISTICA.  
vino rosso vivace e leggero

COLORE.  
rosso rubino chiaro

ACIDITÀ TOTALE.  
4,4 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO.  
1,6 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.

