



FUXS

Alto Adige Lago Di Caldaro Classico DOC 2022

Il rosso perfetto per l'estate: piacevolmente delicato, sin dal primo sorso racconta la sua provenienza. Moderno, conviviale e autoctono come una volpe.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino brillante

Olfatto: bouquet intenso e fruttato, sentori di piccoli frutti rossi.

Gusto: vino rotondo, dalla beva succosa e con un'elegante struttura tannica.

IN ABBINAMENTO

Il compagno ideale per ogni occasione. Perfetto con speck, salsicce e formaggi, antipasti saporiti e carni bianche. Delizioso anche accompagnato a piatti di verdure leggere e pesce.

VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Fermentazione finale a 18 °C. Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Schiava di diverse varietà, da 30 a 40 anni.

Località: Seegüter und Barleit da 300 fino a 400 m s.l.m.

Terreno: suolo argilloso e ciottoli calcarei.

Forma di allevamento: sistema a pergola; viticoltura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 - 15 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 3 anni

ALCOL 12,5 % vol

ACIDITÀ 4,3 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 0,3 g/l