
ELENA WALCH

Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2023 Alto Adige DOC

La schiava è da sempre il cuore della storia viticola altoatesina e anche se negli ultimi anni ci si è focalizzati su altri vitigni autoctoni ed internazionali, rimane sempre un nostro classico. Con la sua convivialità, giovinezza e simpatia riflette appieno la sua terra, l'Alto Adige, e la nostra tenuta. Questo vitigno, pilastro della viticoltura altoatesina, è parte integrante della nostra storia, delle nostre tradizioni, ma soprattutto costituisce una parte fondamentale della nostra identità.

Il Kalterersee Classico Superiore “per sé” convince per il suo fresco rosso rubino ed un bouquet elegante e fruttato di amarena, violetta, pepe bianco e un soffio di cioccolato amaro. Tannini delicati ed una struttura fresca stupiscono al palato accompagnati dalla sua leggerezza e facilità di beva ed un finale speziato e sapido. Un'interpretazione innovativa e convincente del Kalterersee fra tradizione e slancio – un vino che parla “per sé”!

Elena Walch

VENDEMMIA 2023

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie “all'autunno dorato altoatesino”, le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla “storica” data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura.

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene sulle bucce per 7 giorni ad una temperatura massima di 27°C. La maturazione avviene in botti inox e in botti di rovere di Slavonia/Francia (80 hl). Il vino è già pronto a partire dalla primavera dell'anno successivo.



Cont. alcolico: 13,00% Vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

Zucchero residuo: 2,4 g/L

Vitigno: 100% Schiava

Denominazione: Alto Adige DOC

Invecchiamento: 3-7 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano