



MORANDELL  
WEINGUT

## Lago di Caldaro classico "DELIA" Alto Adige DOC



### Annata: 2024

### Vitigno:

Schiava con le varie tipologie che vanno da Schiava grossa a Schiava gentile e Schiava grigia

### Terroir:

La località "Feld" situata al nord del Lago di Caldaro è rinomata per la produzione di una Schiava piena con un colore rosso rubino vivace. Il vigneto si trova a ca. 280m slm.

Il terreno profondo ghiaioso di origine glaciale si presta in maniera eccellente alla coltivazione di questo vitigno. Le viti coltivate a pergola hanno un'età fino a 80 anni.

### Clima:

Il vigneto è esposto verso Sud ed è ben ventilato. In tale maniera le uve arrivano a perfetta maturazione e permettono lo sviluppo delle caratteristiche tipiche di questo vitigno.

### Vinificazione:

La fermentazione avviene in contenitori di acciaio mentre per l'affinamento si utilizza la botte grande di rovere.

### Periodo di raccolta:

seconda decade di settembre

### Degustazione:

Il "Lago di Caldaro classico" del "Weingut Morandell" si presenta con un colore rosso rubino vivace.

Gradevolmente elegante al naso con aromi di frutti rossi come lamponi e un leggero accenno di ciliegia, il bouquet è vellutato, pieno e strutturato al palato.

### Consigli di abbinamento:

Questo "Lago di Caldaro classico" si abbina perfettamente alla cucina tirolese, ma si presta anche molto bene per accompagnare primi piatti tipici della cucina italiane e carni bianche.

**Cont. alcolico:** 12,5 %Vol

**Temp. di assaggio:** 12- 14°C

**Acidità totale:** 4,2 g/l

**Invecchiamento:** 3-5 anni

**Zucchero residuo:** 1,7 g/l

**Bottiglie da:** 0,75 l; 1,50 l

**Vendemmia:** Raccolta rigorosamente a mano

### QR-Info:

QR-Info: ingredienti, dichiarazione nutrizionale e materiali d'imballaggio

E 298 kJ /71 kcal in 100 ml

