

ALTO ADIGE DOC

LAGO DI CALDARO SCELTO CLASSICO

2022



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino dal colore rosso rubino brillante è piacevolmente fresco e fruttato, presenta al naso aromi di ciliegia, violetta, lievito e un leggero sentore di nocciola. Al palato è grintoso e di piacevole beva, con tannini morbidi, grande freschezza e leggere note di mandorla amara nel finale.

Da gustare leggermente fresco in abbinamento alla classica merenda altoatesina a base di speck, salamini e formaggio o insieme a canederli allo speck con insalata di cavolo cappuccino. Si esprime al meglio se bevuto entro 2 anni.

Gradazione alcolica: 13,50 % vol.

Acidità: 4,30 g/l

Residuo zuccherino: 1,10 g/l

***Il rosso accattivante.
Piacevolmente
leggero e dal forte
carattere.***

IN VIGNA

Queste uve Schiava crescono nei vigneti di Appiano e Caldaro a 300 - 420 m s.l.m. su terreni morenici sabbiosi con esposizione a sud/sud-est.

IN CANTINA

Dopo 8 giorni di fermentazione alla temperatura controllata di 26°C in acciaio inox, il vino affina in serbatoi di acciaio inox.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM