

KUNST.STÜCK

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2016

UVAGGIO: Schiava

ETÀ DELLE VITI: 60-70 anni

TEMPERATURA: 14 °C

CONSUMO: 2017 - 2027

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,0 g/l

ACIDITÀ: 4,7 ‰

» Un fermo immagine nello scorrere del tempo. Un anelito si somma all'infinito respiro della natura che ci circonda e il susseguirsi delle stagioni accarezza i pendii riservati ai vigneti. Gli acini, come perle, racchiudono un tesoro che verrà svelato dalla mano dell'uomo e rinchiuso nuovamente, stavolta in una bottiglia. Resterà lì, in silenziosa attesa del momento in cui si alzerà il sipario e verrà il suo momento da protagonista, un assolo, al centro della scena. E l'esperienza diventerà memoria, impresso ricordo nel cuore e nella mente: kunst.stück. «

ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

VINIFICAZIONE

15 giorni di macerazione a 25°C in botte grande di rovere (3.000 litri) con fermentazione malolattica; maturazione sulle fecce fini per 8 mesi; minimo utilizzo di solforosa e unica filtrazione finale prima dell'imbottigliamento in giugno 2017.

VIGNETO

Vigneti selezionati nella zona di St. Josef a nord-est del lago di Caldaro ad un'altitudine di 280-300 metri; età media delle vigne 60-70 anni; terreni ciottolosi e sabbiosi con buona percentuale di limo, piuttosto profondi e drenanti.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino brillante
- combinazione di freschezza, eleganza e sentori iodati si mescolano armoniosi con note di frutta rossa croccante, ciliegia e ribes nero. Leggeri sentori di nocciole, mandorle ed una lievissima tostatura chiudono l'intrigante bouquet.
- L'entrata è piena, sapida e salata, accompagnata e sostenuta da tannini vellutati ma ben presenti che danno al vino rotondità e persistenza a chiusura di una beva fedele allo stile del Kalterersee... senza fine.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Uno stile fedele alle sue origini ed ai suoi obiettivi, ma allo stesso tempo un'interpretazione che vuole smarcarsi dai canoni comuni di abbinamento relegati ai soli e soliti piatti tipici. Lasciatevi guidare dalle vostre sensazioni osando abbinamenti inconsueti, anche azzardati come crudi e frutti di mare, ma che spesso vi lasceranno di stucco.