



Südtirol Kalterersee klassisch "Sea "

Gli appezzamenti per il Sea si trovano sopra il lago di Caldaro nelle zone chiamate "Pulvernoa e Plantaditsch" a ca. 300-350 m s.l.m. e sono costituito per lo più da vigne molto vecchie (da 80 a 100 anni).

Il "Sea" non viene vinificato in purezza. Tradizionalmente il "Lago di Caldaro" viene vinificato da diverse varietà di uve. Per dare più complessità al "Sea" le uve mature vengono vendemmiate in due turni, vinificate in acciaio e botti di rovere e affinate in Tonneaux (sur lie). Così nasce un vino particolare con la tipicità del "Lago di Caldaro" dove non manca l'eleganza a la finezza.

Uvaggio: Misto con schiava grossa, schiava gentile e 9% Lagrein.

Età delle viti: ca. 80-100 anni (tranne schiava grossa, ca. 30 anni).

Esposizione del vigneto: sopra il lago di Caldaro a ca. 300 m s.l.m.

Allevamento: Pergola.

Resa all'ettaro: 80-90 quintali

Vinificazione: Fermentazione in acciaio e botti di rovere con rimontaggio.
Fermentazione malolattica e affinamento in Tonneaux.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: intenso, floreale, sentori di mandorla, viola, garofano, e ciliegia selvatica, integrati da note spezziate.

Gusto: secco, tannini vellutati, di buona struttura con un'acidità equilibrata.

Andi Sölva, Barleit 24, 39052 Kaltern/Sudtirolo, cell: 0039 349 3233246
info@andisoelva.com, www.andisoelva.com