



TENUTA IGNAZ NIEDRIST



Kalterersee Classico Superiore DOC 2025

Vitigno / Schiava con 5% Teroldego/Lagrein

Zona di produzio / sito storico con vista sul Lago di Caldaro; piantato con viti di 80 anni in allevamento a pergola. Orientamento a sud-est.

Terreno / terreni ghiaiosi calcarei, leggermente argillosi, a basso contenuto di sabbia. Predomina la dolomite, una roccia sedimentaria con preziosi composti di calcio e magnesio. Posizione collinare molto ben ventilata.

Sistema di coltivazione / Pergola

Epoca di vendemmia / inizio ottobre

Età delle viti / 80-90 anni

Vinificazione / fermentazione di circa 2 settimane in tini di rovere. Dopo la fermentazione alcolica, travaso in grandi botti di legno. Fermentazione malolattica e invecchiamento in legno fino all'inizio dell'estate.

Dati analitici

Acidità totale / 4,8 g/l

Zuccheri residui / 1,7 g/l

Gradazione alcolica / 12,5 Vol.%