



## FUXS

### Alto Adige Lago Di Caldaro Classico DOC 2018

Il rosso perfetto per l'estate: piacevolmente delicato, sin dal primo sorso racconta la sua provenienza. Moderno, conviviale e autoctono come una volpe.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino brillante

Olfatto: bouquet intenso e fruttato, sentori di piccoli frutti rossi.

Gusto: vino rotondo, dalla beva succosa e con un'elegante struttura tannica.

#### IN ABBINAMENTO

Il compagno ideale per ogni occasione. Perfetto con speck, salsicce e formaggi, antipasti saporiti e carni bianche. Delizioso anche accompagnato a piatti di verdure leggere e pesce.

#### VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Fermentazione finale a 18 °C. Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

#### COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Schiava di diverse varietà, da 30 a 40 anni.

Località: Seegüter und Barleit da 300 fino a 400 m s.l.m.

Terreno: suolo argilloso e ciottoli calcarei.

Forma di allevamento: sistema a pergola; viticoltura naturale integrata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12 - 15 °C

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** 3 anni

**ALCOL** 12,5 % vol

**ACIDITÀ** 4,6 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 1,3 g/l