

Weingut Niklas

SALAMANDER KLASER

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Riserva

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dal vigneto Kardatsch, a 550 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Bianco

Tipologia del terreno Ciottoli calcarei

Sistema di allevamento Cordone speronato. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti 30 anni

Vinificazione Fermentazione in botti di rovere da 500 litri.

Invecchiamento 12 mesi di affinamento sui lieviti in legno e altri 6 mesi di affinamento sui lieviti in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato.

Profumo Vino di grande complessità olfattiva, con note di mela rossa, pera Williams e melone esaltate da un leggero sentore di legno.

Sapore Beva intensa e corpo ben equilibrato, retrogusto minerale e fresco.

Abbinamenti Si accompagna in modo ottimale ad antipasti elaborati, tartare e a piatti leggeri di carne e pollame.

Temperatura di servizio 12/14° C



CALDARO / TRENTO ALTO ADIGE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1994

 ENOLOGO | DIETER SÖLVA

 VITIGNI | SCHIAVA, KERNER, PINOT BIANCO, SAUVIGNON, LAGREIN, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, CHARDONNAY

