



VISCONTI43

WEINGUT NIKLAS

Schede tecniche



NIKLAS

WEINGUT

Weingut Niklas

HOS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dai vigneti Vial, Planitzing, Barleit e Salt, per la maggior parte sopra i 500 metri s.l.m.

Vitigno 100% Pinot Bianco

Tipologia del terreno Ciottoli calcarei, sabbia, terreni alluvionali con abbondante scheletro.

Sistema di allevamento Impianto a spalliera e a pergola. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti Da 20 a 35 anni

Vinificazione Breve macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura inferiore ai 18 °C in serbatoi di acciaio, seguita da alcuni mesi di affinamento sui lieviti fini.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo verdolino.

Profumo I profumi sono intensi e fruttati, con note di mela, pera e agrumi.

Sapore Il sorso è di medio corpo, sapido, rinfrescante e citrino, con rimandi minerali e agrumati.

Abbinamenti È un vino quotidiano, ideale come aperitivo, con antipasti elaborati e con piatti a base di verdure e pesce.

Temperatura di servizio 10/12° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



ANNO DI FONDAZIONE | 1994

ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

LUXS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dai vigneti Muttergarten, Lavardi e Trifall tra i 460 e i 510 metri s.l.m.

Vitigno 100% Kerner

Tipologia del terreno Sassoso, con ciottoli calcarei.

Sistema di allevamento Impianto a spalliera e a pergola. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti Da 10 a 35 anni

Vinificazione Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione a 16-18 °C in serbatoi di acciaio seguita da 5 mesi di affinamento su lieviti. Parte del mosto fermenta e matura in botti di rovere da 500 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo verdolino.

Profumo Al naso emergono note di pesca matura e albicocca complesse e intense.

Sapore Alla beva è corposo ed intenso, di grande rotondità. Dal finale minerale e persistente.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo, con antipasti, insalate, piatti di pesce e con piatti asiatici.

Temperatura di servizio 11/13° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



ANNO DI FONDAZIONE | 1994

ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

DOXS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dai vigneti Vial e Kardatsch, tra i 530 e i 570 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sauvignon

Tipologia del terreno Ghiaia di origine calcarea

Sistema di allevamento Impianto a spalliera e a pergola. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti Da 10 a 35 anni

Vinificazione Macerazione a freddo sulle bucce, vinificazione in riduzione, fermentazione a 13-18 °C in serbatoi di acciaio seguita da alcuni mesi di affinamento su lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo verdolino.

Profumo Al naso spiccano aromi tipici di sambuco, uva spina, paprica e pesca accompagnati da sottili note agrumate.

Sapore La beva intensa, persistente e minerale dal finale fruttato e complesso.

Abbinamenti Il vino perfetto per accompagnare gli asparagi, consigliato anche in abbinata ad antipasti saporiti e pesce.

Temperatura di servizio 10/12° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



ANNO DI FONDAZIONE | 1994

ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

FUXS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Lago di Caldaro Classico

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dal vigneto Barleit tra i 300 e i 400 metri s.l.m.

Vitigno 100% Schiava

Tipologia del terreno Suolo argilloso e ciottoli calcarei.

Sistema di allevamento Sistema a pergola. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti Da 30 a 40 anni

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino brillante.

Profumo Il bouquet intenso e fruttato, sentori di piccoli frutti rossi.

Sapore È un vino rotondo, dalla beva succosa e con un'elegante struttura del tannino.

Abbinamenti 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.

Temperatura di servizio 12/15° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1994

 ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

OXS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dai vigneti Prutznai e Galgenwiese, tra i 240 e 300 metri s.l.m.

Vitigno 100% Lagrein

Tipologia del terreno Ghiaia argillosa

Sistema di allevamento Impianto a spalliera e a pergola. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti Da 15 a 30 anni

Vinificazione 12 giorni di fermentazione in vasche di acciaio. Fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di rovere per diversi mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso emergono note delicate di frutta, di mora e frutti di bosco.

Sapore Il sorso è rustico ma elegante, di media intensità e dalla vellutata struttura tannica.

Abbinamenti Ideale con piatti di selvaggina e carni rosse come per esempio gli arrosti.

Temperatura di servizio 16/18° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



ANNO DI FONDAZIONE | 1994

ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



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 / TRENINO ALTO ADIGE



ANNO DI FONDAZIONE | 1994

ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

HECHT KLASER

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Lago di Caldaro Classico Superiore

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dal vigneto Barleit, a 400 metri s.l.m.

Vitigno 100% Schiava

Tipologia del terreno Terreno argilloso e ciottoli calcarei

Sistema di allevamento Impianto a pergola; viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti Da 30 anni a 40 anni

Vinificazione Dopo una breve macerazione a temperatura controllata, fermentazione a freddo in serbatoi di acciaio, e fermentazione finale a 18 °C.

Invecchiamento Fermentazione malolattica e affinamento in vasche d'acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino brillante.

Profumo Il bouquet elegante e fruttato, con aromi di bacche rosse.

Sapore La beva è grintosa, il retrogusto minerale e il finale pieno.

Abbinamenti Come vino classico dell'Alto Adige, è adatto per quasi tutte le occasioni, perfetto abbinato a speck, salsicce e formaggi, antipasti estivi e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio 12/15° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1994

 ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

STOANADLER KLASER

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Riserva

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dai vigneti Lavason e Prutznai, a 250 metri s.l.m.

Vitigno 80% Lagrein, 20% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Terreno argilloso

Sistema di allevamento Impianto a pergola; viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti 30 anni

Vinificazione 15 giorni di fermentazione in vasche di acciaio aperte cui segue fermentazione malolattica in botti di legno.

Invecchiamento Affina fino a 18 mesi in barrique nuove e usate.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato.

Profumo Al naso emergono aromi complessi di mora e ciliegia.

Sapore Il gusto pieno e vellutato, tannino fine. Discrete note di legno e finale lungo.

Abbinamenti Questo vino robusto è ideale con piatti di cacciagione, carni rosse ed è un perfetto vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18/20° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



ANNO DI FONDAZIONE | 1994

ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

LIBELLULA MONDEVINUM

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Riserva

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dai vigneti Muttergarten e Vial Barleit, tra i 460 e i 550 metri s.l.m.

Vitigno 100% Kerner

Tipologia del terreno Molto pietroso, ciottoli calcarei

Sistema di allevamento Impianto a pergola; viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti 40 anni

Vinificazione Macerazione a freddo a contatto con le bucce. Il mosto fermenta in botti di rovere da 500 litri.

Invecchiamento Affina in botte sui lieviti per 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo intenso.

Profumo Al naso emergono intense e complesse note fruttate di albicocca e pesca matura, accompagnate da una grande mineralità.

Sapore Beva piena e grintosa, di grande intensità e, finale piacevolmente minerale e persistente.

Abbinamenti Ideale con antipasti elaborati, particolarmente indicato con pesce e frutti di mare. Perfetto anche con carni bianche.

Temperatura di servizio 12/14° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1994

 ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

BOS TAURUS MONDEVINUM

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Riserva

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dal vigneto Prutznai, a 300 metri s.l.m.

Vitigno 100% Lagrein

Tipologia del terreno Argilloso

Sistema di allevamento Impianto a spalliera; viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti 40 anni

Vinificazione 17 giorni di fermentazione in vasche di acciaio aperte con frequenti movimentazioni del mosto. Fermentazione malolattica che avviene in grandi botti di rovere.

Invecchiamento Affina in barriques per un periodo massimo di 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino intenso.

Profumo Al naso emergono complesse note di frutta matura di mirtillo e viola si combinano agli aromi terziari dati dall'affinamento in barrique.

Sapore Il gusto è pieno e corposo, con tannini molto presenti.

Abbinamenti Un vino perfetto per i grandi piatti, ideale con carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio 18/20° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



ANNO DI FONDAZIONE | 1994

ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

DJJ BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Riserva

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dai vigneti Vial, Muttergarten e Kardatsch, fino a 550 metri s.l.m.

Vitigno Pinot Bianco, Sauvignon, Chardonnay, Kerner

Tipologia del terreno Ciottoli calcarei

Sistema di allevamento Impianto a spalliera e a pergola. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti 50 anni

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve a mano, macerazione sulle bucce con pressatura delicata. Fermentazione lenta in botti di rovere da 500 litri.

Invecchiamento Affinamento per 36 mesi sulle fecce intere in Tonneau.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo oro.

Profumo Al naso emergono note aromatiche complesse e profonde combinate con l'affinamento in legno.

Sapore Al palato è strutturato; la mineralità e la sapidità entrano in una simbiosi interessante e finiscono in un finale succoso e lungo.

Abbinamenti Questo vino è poliedrico e vario come le sue origini. Un compagno adatto per tanti momenti e piatti.

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



Weingut Niklas

DJJ MERLOT

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Alto Adige Riserva

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dai vigneti Lavason e Prutznai, a 250 metri s.l.m.

Vitigno 100% Merlot

Tipologia del terreno Ghiaia argillosa

Sistema di allevamento Sistema a pergola. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti 30 anni

Vinificazione 24 giorni di fermentazione in tini di acciaio aperti con frequenti movimentazioni del mosto. Fermentazione malolattica in botti di legno.

Invecchiamento Affinamento per 18 mesi in barrique

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso emergono elaborate note di frutta matura e mora accarezzate da leggeri sentori lignei.

Sapore Al palato è corposo, con una forte struttura tannica.

Abbinamenti Vino ideale con selvaggina e carni rosse.

Temperatura di servizio 18/20° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1994

 ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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



Weingut Niklas

WITHOUT

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Mitterberg

Zona produttiva Caldaro. Le uve provengono dal vigneto Vial, a 590 metri s.l.m.

Vitigno 100% Kerner

Tipologia del terreno Ciottoli calcarei

Sistema di allevamento Impianto a spalliera. Viticoltura naturale integrata.

Età dei vigneti 10 anni

Vinificazione Selezione solo di grappoli maturi e dorati. Uve del vigneto Vial, lasciate fermentare, per il 20% intere e per l'80% pigiate, in una botte di legno aperto, direttamente sulle bucce. Nessun solfito aggiunto e nessuna filtrazione.

Invecchiamento Affinamento in una botte di rovere usata



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo molto carico.

Profumo Al naso emergono Aromi molto intensi di uva e tannini concentrati, ricordi di nocciole e frutti tropicali.

Sapore Al palato spiccano le tipiche note di fermentazione sulle bucce, uva concentrata.

Abbinamenti Da abbinare a carni bianche e ricette lievemente speziate.

Temperatura di servizio 12/14° C



CALDARO / TRENINO ALTO ADIGE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1994

 ENOLOGO | DIETER SÖLVA

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

