



P|S



*DeSilva*

## PETERLEITEN

KALTERERSEE CLASSICO • SÜDTIROL • ALTO ADIGE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**PETERLEITEN** è la migliore selezione di uve Vernatsch di mio padre Peter, provenienti dai nostri vigneti sul KaltererSee.

**Reborte:** 95% Grossvernatsch + 5% Lagrein (vitigno misto)

**Descrizione:** Si tratta di un classico con il vecchio set misto di Vernatsch e Lagrein e rappresenta per noi, la migliore selezione KaltererSee con la potenza dell'aroma e il gusto.

**Siti:** 2 siti sul lago Kalterer See. Vecchie viti a 224 m

**Terreno:** Argilloso e calcareo-sabbioso.

**Raccolta:** Fine settembre.

**Resa:** 80 hl/ha circa.

**Vinificazione:** I migliori lotti vengono raccolti e lavorati separatamente. Diraspatura, macerazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Prelievo dopo la fermentazione e successivo affinamento per alcuni mesi in botti di legno per favorire il processo biologico di degradazione biologica degli acidi.

**Potenziale di invecchiamento:** almeno 3 - 5 anni.

**Temperatura di servizio:** 14 - 16 °C.

**Consigli per la tavola:** È un vino per molte occasioni. Il suo punto di forza è la sua flessibilità nell'abbinamento con i cibi, gli antipasti e i piatti tipici altoatesini come lo Speck, canederli, Schlutzkrapfen, Surfleisch e Hauswurst con crauti. Tuttavia, si sposa molto bene anche con carni bianche, formaggi delicati e persino piatti di pesce di tipo speciale.

**ANNATA 2022**

**ALCOL:** 12,5 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,1 g/l

**VALORE PH:** 3,4

**FERMENTAZIONE MAIOLATTICA:** 100%