



ALTO ADIGE  
LAGO DI CALDARO  
SELEZIONE  
DOC 2009

**Uve**  
Vernaccia

**VINO**  
**Colore**

rosso rubino chiaro e vivo

**Odore**

invitante, fresco e fruttato con aromi di ciliegia, violetta e un po' di lievito, lieve sentore di nocciola

**Sapore**

fresco e di pronta beva, invitante e gradevole, tannini morbidi, freschezza giovane, tipo classico di carattere, lievi note di mandorla amara nel retrogusto

**Vigneti**

Appiano e Caldaro, 300-420 metri sul livello del mare / terreni morenici sabbiosi e ghiaiosi con esposizione sud-sud/est / potatura a pergola

**Vinificazione**

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 26°C per 8 giorni  
affinamento in botti d'acciaio inossidabile

**Abbinamenti**

un vino da bere in compagnia, da abbinare ad una tradizionale merenda altoatesina con speck, salsiccia e formaggio, con pizza e pasta e con tutti i piatti tradizionali della cucina altoatesina (ad esempio con canederli allo speck e insalata di capuccio)

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

**Conservabilità:** entro 2 anni

Gradazione alcolica: 12,50 % Vol.

Acidità totale: 4,70 g/l

Zuccheri residui: 3,30 g/l

Tenuta | Cantina Convento  
**MURI-GRIES**



Piazza Gries nr. 21  
39100 Bolzano - ITALY  
T. +39 0471 282287  
F. +39 0471 273448  
[www.muri-gries.com](http://www.muri-gries.com)