Ventus ferat ✶ *Ventus creat*

FALLWIND

ALTO ADIGE DOC

LAGREIN RISERVA FALLWIND 2019

Il Lagrein, grazie alla selezione ed alle basse rese, è il vino rosso autoctono più rappresentativo dell'Alto Adige.
Per ottenere il Lagrein Riserva Fallwind in vigneto sono prediletti i terreni morenici e ghiaiosi situati nella conca di Bolzano.
L'affinamento e il riposo in legno valorizzano l'armonia, il risultato è un rosso complesso, che affascina per la struttura robusta e la molteplicità dei profumi.

---

rosso scuro tendente al nero

profumo intenso di ciliegia, mora e prugna secca

morbido, complesso, corposo

VARIETÀ:
Lagrein

ETÀ:
10 a 20 anni

VIGNETI:
singole vigne a Gries e Leitach (Coste)
Esposizione: Sud-Sud/Est, Sud/Ovest
Terreni: depositi morenici e ghiaiosi
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:
inizio a metà ottobre; raccolta e selzione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:
fermentazione in tini d'acciaio. Successivamente 12 mesi di affinamento in barrique-tonneau con fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio ulteriore affinamento in acciaio.

RESA:
55 hl/ha

DATI ANALITICI:
contenuto alcolico: 14%
acidità: 5,3 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:
Questo Lagrein si accompagna a piatti sostanziosi come stufato di guanciale di manzo, carni rosse alla griglia, gulasch tirolese, selvaggina e formaggi stagionati.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
8 a 10 anni

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it