

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**LAGREIN RISERVA
FALLWIND 2022**

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 porpora



profumo intenso
di ciliegia, mora
e prugna secca



potente, dal tannino
espressivo e corposo

VARIETÀ:

Lagrein

ETÀ:

10 a 20 anni

VIGNETI:

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

VENDEMMIA:

fine settembre; raccolta e selezione 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: 5,0 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Questo Lagrein si accompagna a piatti sostanziosi come stufato di guancia 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