



★ SANCT VALENTIN ★

LAGREIN RISERVA SANCT VALENTIN 2018

La varietà autoctona Lagrein trova le migliori condizioni per la produzione di vini di qualità nelle vigne poste sui pendii del comune di Bolzano. Il Lagrein Sanct Valentin, che nasce nel 2000, matura per 12 mesi in piccole botti di rovere, a cui seguono ulteriori 6 mesi in botti grandi per renderlo più armonico. Dal carattere robusto, al palato sviluppa una forza poderosa corroborata da un'acidità ben coniugata. Un vino vigoroso, dal considerevole potenziale d'invecchiamento.



rosso scuro tendente
al nero



aromi complessi di caffè,
cacao e frutti di bosco



rotondo, potente,
cioccolatoso



VARIETÀ:

Lagrein

ETÀ:

10 a 20 anni

VIGNETI:

Località: maso Wangger a Leitach (Coste) nei pressi di Bolzano (260-300m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: depositi morenici e terreni alluvionali sabbiosi

Forma di allevamento: 50% Pergola, 50% Guyot

VENDEMMIA:

fine settembre, raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in contenitori d'acciaio. Successivamente svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento in barrique-tonneau. Dopo circa 1 anno assemblaggio. Quindi il vino matura per altri 6 mesi in botti grandi.

RESA:

45 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 5,6 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Il Lagrein Sanct Valentin accompagna al meglio sostanziosi piatti di carne come ad esempio il lombo di bue, tutti i piatti a base di selvaggina e anche tutti i tipi di formaggi stagionati.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni ed oltre

RICONOSCIMENTI:

2017: James Suckling: 90 Punti

2016: James Suckling 93 Punti, Robert Parker: 91 Punti

2012: „Golden Star“ Vini Buoni d'Italia