

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE DOC LAGREIN RISERVA 2018

La varietà locale del Lagrein, grazie alla selezione in vigna ed alle basse rese, è diventata il vino rosso autoctono di punta dell'Alto Adige. Nel vigneto sono prediletti i terreni caldi e possibilmente sabbiosi, mentre in cantina per la Riserva il riposo in legno è assolutamente necessario. Per l'affinamento del Lagrein Riserva si utilizzano uve provenienti dalla zona di Bolzano. 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:

8 a 20 anni

VIGNETI:

Località: singole vigne a Gries, Leitach (Coste) e Cornaiano

Esposizione: Sud-Sud/Est, Sud/Ovest

Terreni: depositi morenici

Forma di allevamento: 50% Pergola, 50% Guyot

VENDEMMIA:

fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in tini d'acciaio. Successivamente circa 12 mesi di affinamento in barrique-tonneau con fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio ulteriore passaggio in botti di legno.

RESA:

55 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 5,5 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Questo Lagrein s'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

