



ALTO ADIGE
LAGREIN
DOC 2009

Uve
Lagrein

VINO
Colore
rosso granato carico

Odore
invitante, ampio e versatile con note di violetta, cioccolato, prugne mature, chiodi di garofano

Sapore
elegante dalla struttura vellutata, tannini morbidi, lievi note di mandorla amara, freschezza giovane, eleganza rustica, autoctono e aperto al mondo: una perfetta simbiosi fra tradizione e modernità

Vigneti
Bolzano, 260 metri sul livello del mare / terreni alluvionali sabbiosi e profondi con esposizione a sud / potatura Gujot e a pergola

Vinificazione
fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 29°C per 8 giorni
affinamento in grandi botti di legno da 30-50 hl per almeno 6 mesi

Abbinamenti
con piatti di selvaggina (capriolo, camoscio, cervo ...), arrostiti di tutti i tipi, carne alla griglia, entrecôte con burro alle erbe ...

Temperatura di servizio: 14-16°C

Conservabilità: entro 3 anni

Gradazione alcolica: 13,00 % Vol.

Acidità totale: 4,90 g/l

Zuccheri residui: 3,70 g/l