

LAMAREIN VDT



VITIGNO: Lagrein (a peduncolo corto)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: alluvionale di origine porfirica e morenico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola, con un capo a frutto per ceppo

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5000 – 8500 ceppi / ettaro

ETÀ DELLE VITI: 25 anni

INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO: diradamento del 50% delle uve in luglio

VENDEMMIA: prima e seconda settimana di ottobre; i grappoli raccolti manualmente vengono posti in piccole cassette di plastica e successivamente fatti appassire sotto tetto fino a Natale

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura di fermentazione controllata, con un periodo di contatto sulle bucce di circa dieci giorni

INVECCHIAMENTO: fine fermentazione in cisterne di cemento, fermentazione malolattica ed affinamento in barriques e in tonneaux nuove per almeno 16 mesi

COLORE: violetto tendente al nero

PROFUMO: sentori di cioccolato amaro, con note di cuoio e di frutti di bosco secchi

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: molto caldo, corposo, di lunga persistenza con tannini marcati