

SÜDTIROL DOC LAGREIN RISERVA



Classificazione: Südtirol Lagrein Doc Riserva

Zona di Produzione: A sud di Bolzano

Uve: 100% Lagrein a peduncolo corto

Sistema di Allevamento: Pergola

Esposizione: Sud

Caratteristiche del Terreno: Alluvionale, con sottosuolo composto da ghiaie grossolane.

Vinificazione: Per produrre la nostra Riserva di Lagrein, scegliamo le migliori uve, vinifichiamo in vinificatori moderni e invecchiamo in botti di rovere francesi da 500 e da 1000 litri. Dopo 18 mesi il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

Note di Degustazione: La raccolta tardiva e la completa maturazione delle uve determinano profumi dominati da frutta matura (sambuco, more) e cioccolato. Alla beva incontriamo un vino potente, ricco in tannini roubsiti e allo stesso tempo morbidi. Il vino non nega la sua origine da un vitigno vecchio, robusto, leggermente rustico e pieno di vita e di energia.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.

Abbinamenti: : Con primi piatti e carni bianche. Esalta le pietanze a base di funghi. Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti.

Note: Il Lagrein è un vitigno autoctono della conca di Bolzano, dove è coltivato da oltre 4 secoli. Per le sue particolari esigenze pedoclimatiche non si è mai diffuso fuori Bolzano.

Dopo 2 anni di invecchiamento il Lagrein può fregiarsi della denominazione "Riserva". In bottiglie si mantiene ai massimi livelli per 5 anni.