SÜDTIROLER DOC LAGREIN RISERVA

VITIGNO: Lagrein (a peduncolo corto e lungo)
TIPOLOGIA DEL TERRENO: alluvionale di origine porfirica e morenico
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola, con un tralcio da frutto / pianta
DENSITÁ DI IMPIANTO: 5000 – 8500 ceppi/ettaro
ETÁ DELLE VITI: 25 anni
INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO: diradamento del
50% delle uve in luglio
VENDEMMIA: scalare, dalla seconda all´ultima settimana di ottobre
VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e successiva fermentazione in serbatoi di
acciaio inossidabile a temperatura di fermentazione controllata, con un
periodo di contatto sulle bucce di circa 10 giorni
INVECCHIAMENTO: fermentazione malolattica e affinamento in piccole
botti di rovere per un periodo compreso tra i 15 e i 18 mesi; filtrazione prima
dell´imbottigliamento
COLORE: rosso granata intenso
PROFUMO: note di more mature, di frutti di bosco, sentori di caffè e di
cacao, note animali
DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: ben strutturato, caldo, di lunga
persistenza con tannini pieni