

Alto Adige Lagrein 2013



Il vitigno Lagrein è originario dell'Alto Adige ed è proprio qui che viene coltivato in prevalenza. Una delle sue peculiarità è che vi si ottengono vini sia rossi che rosati. La storia della coltivazione del Lagrein in Sudtirolo risale al XIV secolo. Oggi è annoverato fra i migliori vini rossi della regione. Questo Lagrein presenta un profondo colore rosso cupo, un corpo strutturato e begli aromi speziati. In breve, un vino di classe e unico, che si può trovare solo in Alto Adige.



rosso scuro tendente al nero



profumi fruttati di ciliegia, violetta e mora



vellutato, morbido, speziato

Vitigni

Varietà: Lagrein

Età: 5 a 20 anni

Vigneti

Località: vigneti a Gries presso Bolzano e intorno al lago di Caldaro (250 - 280 m)

Esposizione: Sud-Sud/Est

Terreni: depositi morenici e terreni alluvionali sabbiosi

Forma di allevamento: 50% Pergola, 50% Guyot

Vendemmia

2013: da inizio a metà ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

fermentazione in acciaio. A seguire affinamento in grosse botti di legno per almeno 8 mesi.

Dati analitici

Resa: 65 hl/ha

Contenuto alcolico: 13,5 %

Residuo zuccherino: 3,2 gr/lit

Acidità: 5 gr/lit

Temperatura di servizio

16 gradi

Consigli d'abbinamento

Si abbina con pietanze saporite come macinato d'agnello, arrostiti, piatti di selvaggina e formaggi erborinati.

Potenziale d'invecchiamento

4 a 6 anni

Bicchieri consigliati

