

Puntay

LAGREIN RISERVA 2019

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Lagrein

ZONA E TERRENO: Vigneti collinari con esposizione verso est e sudest tra 230 e 260 m sul livello del mare; terreni alluvionali ricchi di sabbia, ghiaia e porfido.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentato in botti di rovere da 8.000 litri; il Puntay Lagrein è affinato in barrique per 12 mesi ed armonizzato nel finale in botti grande di rovere francese.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 5,1 g/l, zucch. res.: 1,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-10 anni

DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso; aroma complesso, fruttato e speziato con sentore di ciliege e more. Tannini ben presenti e armonizzati dall'affinamento in barrique. Finale pieno e persistente.

ABBINAMENTI: Abbinamento perfetto con selvaggina, caccagione, carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 16 °C

Contiene solfiti

