

CLASSIC

LAGREIN 2024

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Lagrein

ZONA E TERRENO: I vigneti sono esposti a sud e a est, a un'altitudine compresa tra 230 e 350 metri sul livello del mare. Il suolo è costituito principalmente da terreni alluvionali sabbiosi e ghiaiosi, con una piccola percentuale di argilla e limo.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: La fermentazione del mosto avviene a 28°C con una macerazione di 10 giorni, seguita dalla malolattica e da un affinamento di 6 mesi in acciaio.

DATI ANALITICI: alcol: 13,0 %, acidità: 4,7 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 5 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino si presenta con un colore rosso granato scuro. Il suo aroma è forte, fruttato e speziato, con note di cuoio e cioccolato fondente e sfumature floreali di viola. Al palato ha un sapore pieno e delicato, con un finale fruttato e tannini importanti.

ABBINAMENTI: Questo vino potente è un ottimo accompagnamento per carni scure, arrostiti e piatti di selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C

Contiene solfiti

