

# JOSEF BRIGL

## Linea superiore

### **ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** Lagrein

**ANNATA:** 2018

**VIGNETI:** Le uve provengono da Cornaiano ad un'altezza di 450 m s.l.m. da terreni caldi, sabbiosi e argillosi.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspatura, fermentazione per 8-10 giorni a temperatura controllata (25°C) in acciaio. A fermentazione malolattica avvenuta, maturazione in Barrique per 10-12 mesi e affinamento in botti grandi di rovere.

**CARATTERISTICHE:** si presenta con un colore da rosso rubino a rosso granata intenso, con profumo di viole e more ed una piacevole speziatura. In bocca è pieno e vellutato con un bel tannino.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** si abbina bene con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** ca. 18° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 3 - 5 anni

**ANALISI:**

alcool: ca. 13,5% vol.

acidità: ca. 5,6 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 g/l



[www.brigl.com/recycling](http://www.brigl.com/recycling)



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola  
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3  
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - [brigl@brigl.com](mailto:brigl@brigl.com) - [www.brigl.com](http://www.brigl.com)