



Linea tenute

ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA - KALTENBURG

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Lagrein

ANNATA: 2014

VIGNETI: Le uve provengono dalla Tenuta Kaltenburg sopra il Lago di Caldaro ad un'altezza di 250 m s.l.m. da suoli leggermente calcari, sabbiosi e argillosi.

VINIFICAZIONE. Dopo la diraspatura, fermentazione per 8-10 giorni a temperature controllata in acciaio. A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in piccole e grandi botti di rovere come anche in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Il Lagrein si presenta di colore da rosso rubino a rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole e more, sapore pieno e vellutato con sfumature piacevolmente asprigne.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si sposa bene con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 3 - 5 anni

ANALISI:

alcohol: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 4,7 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 g/l

