

BRIGL

Linea classica

ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA - “ANNO 1309”

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Lagrein

VIGNETI: Le uve provengono dall’Oltradige e anche dalla zona di Gries (250-450 m s.l.m.) da terreni in porfido, caldi e sabbiosi.

VINIFICAZIONE: Dopo la diraspatura il mosto va nei tini d'acciaio per la fermentazione (8-10 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in piccoli (Barrique) 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.

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:

alcool: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 6,4 g/l

residuo zuccheri: ca. 2,7 g/l



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 - www.brigl.com