

# JOSEF BRIGL

## Linea classica

### ALTO ADIGE LAGREIN

**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 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 vellutato e persistente.

**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% vol

acidità: ca. 5,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l

