



Linea classica

ALTO ADIGE LAGREIN ROSATO

CLASSIFICAZIONE: DOC - Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Lagrein

VIGNETI: Dai terreni sabbiosi e caldi dell'Oltradige e della Bassa Atesina a 250 m.

VINIFICAZIONE: Dopo delicata pressatura segue fermentazione a temperatura controllata per 7-8 giorni in tini d'acciaio. Fermentazione malolattica e affinamento sui lieviti fini in botti d'acciaio.

CARATTERISTICHE: Il Lagrein Kretzer o Rosé è un vino dal colore rosato a rubino chiaro, con profumo delicato e gradevole. Il sapore è fresco e stimolante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si abbina bene ad antipasti sostanziosi, pesce affumicato e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 1-2 anni

ANALISI:

alcool: ca. 12,5% vol

acidità: ca. 4,6 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 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