



Linea superiore

ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: lagrein

ANNATA: 2016

VIGNETI: Le uve 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 piccole botti di rovere (Barrique) per 10-12 mesi e affinamento in botti grandi di rovere.

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si sposa 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. 1,6 g/l

