



ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA DOC

Il nostro Lagrein Riserva proviene dai nostri migliori vigneti di Lagrein nei Piani di Bolzano, che concede al vino eleganza e complessità.

*„Il Lagrein è una varietà di vite con carattere proprio.
L'affinamento in botti di legno e la decantazione in bottiglia garantiscono
complessità ed intensità.“*

Franz Gojer

POSIZIONE GEOGRAFICA

Piani di Bolzano: terreno alluvionale dell'Isarco con sottosuolo porfirico. La posizione calda nella conca di Bolzano è ideale per questo vitigno. 5.000 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale e lavorazione delicata. Fermentazione controllata in botti di acciaio con frequenti immersioni delle bucce nel mosto per agevolare le estrazioni. Dopo la fermentazione alcolica, avviene quella malo-lattica e la decantazione per un anno in barriques. Si passa poi a un'ulteriore maturazione in botti di legno ed in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal color rosso granato intenso. Bouquet complesso di frutti di bosco e cioccolato con note speziate. Corposo e ben strutturato. Tannini maturi e morbidi. Un mix di acidità, tannini e aromi con un lungo retrogusto.

SI ABBINA bene alle carni rosse, in particolare a selvaggina e stufati.

