

Scheda del vino

Lagrein



Uve: Lagrein

Età: 15-20 anni

Zona: Termeno

Microzona: "Brenntal"

Forma di allevamento: Pergola

Vendemmia: 11.10.16

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata (28-30° C) in contenitori d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in fusti di rovere per almeno 6 mesi.

Note sensoriali: Il Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige e si presenta in un colore rosso rubino e rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole e more. Il gusto è pieno, avvolgente di buona struttura.

Alcool: 13,5 Vol. %

Zuccheri residui: 1,5 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Come servirlo: 18-19°C

Abbinamento: Il Lagrein si abbina con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.