



### Vitigno

Lagrein

### Posizione e terreno

Due terzi dell'uva provengono dalla vigna "Rubatsch" a Terlano, l'altro terzo dal podere "Seehof" nei pressi del Lago di Caldaro. Rubatsch è una collina esposta verso sud-ovest e posta a 250 m slm, con terreno sabbioso formato da detriti morenici di porfido. Seehof, con esposizione verso sud-est, vista sul lago e un'altitudine di 250 m slm, presenta generosi terreni sabbiosi/argillosi nei quali si mescolano detriti calcarei e depositi morenici. Rubatsch porta finezza ed eleganza, Seehof dà struttura e potenza.

### Annata

Il 2018 era tutt'altro che semplice. Alcune delle nostre migliori vigne sono state colpite dalla grandine. Il lavoro di selezione durante la vendemmia era enorme ma necessario per ottenere uva di qualità. Il tempo in autunno era bellissimo e questo ci ha permesso di vendemmiare in assoluta tranquillità. Tre volte tante ore del normale abbiamo prodigato per la raccolta a mano. A metà ottobre abbiamo potuto vendemmiare uva sanissima, con buccia spessa e maturazione ideale. La resa per ettaro era di appena 28 hl.

### Vinificazione

Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno in parte in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata due settimane, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento in legno per 16 mesi è avvenuto in barrique, utilizzando solamente il 20 % di botti nuove; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini. Il taglio è stato infine eseguito scegliendo le botti migliori.

### Imbottigliamento

11.510 bottiglie a marzo 2020

### Valori analitici

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 6,4 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Colore porpora saturo quasi cupo. Al profumo sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature; sciroppo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell'evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati.

Si esprimerà al meglio dal 2020 a fine 2025.

Temperatura di servizio: 16 - 18 C°, da far decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux.

L'abbinamento ideale è certamente con carni stufate e arrosto, selvaggina e formaggi.



# MANINCOR