

LAREITH

LAGREIN RISERVA DOC 2017

UVAGGIO: Lagrein

ETÀ DELLE VITI: 10 - 20 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2019 - 2024

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,0 g/l

ACIDITÀ: 4,8 g/l

Contiene solfiti

» Impulsivo e provocante, non lascia tempo per pensare e travolge di rossa passione. «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso con macerazione di 2 settimane a 28 °C, fermentazione malolattica e maturazione di 12 mesi in barrique (nuove per 1/3), leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

VIGNETO

Vigneto collinare con esposizione verso est e sudest tra 230 e 260 m sul livello del mare. Terreno calcareo-argilloso, ben drenato e caldo.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino rubino intenso dai riflessi porpora
- frutto fine al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e cioccolato puro
- concentrato e generoso al palato, morbidi tannini e lunghissimo finale

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna al meglio a cacciagione, arrostiti, carni rosse e formaggi stagionati e saporiti.

PREMIAZIONI

GAMBERO ROSSO - 2007, 2009, 2011: 2 Bicchieri

BIBENDA - 2009-2011: 4 Grappoli

VINI BUONI D'ITALIA - 2010-2012, 2014: 4 Stelle; 2016: Golden Star

BERLINER WEINFÜHRER - 2012: 18,5 P. (Vino eccellente)

AUTOCTONA - 2013: Miglior Lagrein