



★ SANCT VALENTIN ★

LAGREIN RISERVA SANCT VALENTIN 2017

La varietà Lagrein trova le migliori condizioni per la produzione di vini di qualità nelle vigne del comune di Bolzano. Le uve per il Lagrein Sanct Valentin provengono da un pendio rivolto a Sud/Est presso il maso Wangger in località Leitach, all'ingresso della Valle Isarco. Esso matura per 12 mesi in piccole botti di rovere e dopo altri 6 mesi. Importante per questo vino robusto e un affinamento in bottiglia di qualche anno. Sviluppa al palato una forza immensa corroborata da un'acidità bene integrata. Un vino di montagna vigoroso e dal considerevole potenziale d'invecchiamento.



rosso scuro tendente
al nero



aromi complessi di caffè,
cacao e frutti di bosco



rotondo, potente,
cioccolatoso



VARIETÀ:

Lagrein

ETÀ:

10 a 20 anni

VIGNETI:

Località: maso Wangger a Leitach (Coste) nei pressi di Bolzano (260-300m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: depositi morenici e terreni alluvionali sabbiosi

Forma di allevamento: 50% Pergola, 50% Guyot

VENDEMMIA:

fine settembre, raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in contenitori d'acciaio. Successivamente svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento in barrique-tonneau. Dopo circa 1 anno assemblaggio. Quindi il vino matura per altri 6 mesi in botti grandi.

RESA:

45 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 5,7 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZI:

16 a 18 gradi

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Il Lagrein Sanct Valentin accompagna al meglio sostanziosi piatti di carne come ad esempio il lombo di bue, tutti i piatti a base di selvaggina e anche tutti i tipi di formaggi stagionati.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni ed oltre

RICONOSCIMENTI:

2016: James Suckling 93 punti, Robert Parker: 91 punti

2012: „Golden Star“ Vini Buoni d'Italia

2010 e 2011: „La Corona“ Vini Buoni d'Italia

2009: 3 Stelle Veronelli