

LAGREIN

DOC 2017

UVAGGIO: Lagrein

ETÀ DELLE VITI: 6 – 21 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 2018 – 2020

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,1 g/l

Contiene solfiti

» La traduzione in sorsi del significato di "terroir", il gusto di una sfida su uno Stilton o una resa incondizionata con la cacciagione. «

PROVENIENZA

Lagrein è uno dei tre vitigni autoctoni dell'Alto Adige. Egli è legato al Teroldego e Syrah. Caratteristica della specie sono il colore rosso scuro e fruttati sapori di bacche che sono accoppiati con note speziate-resinose di cioccolato, tabacco e sottobosco.

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 sulle bucce con macerazione di 10 giorni a temperatura di 28 °C; fermentazione malolattica e maturazione di 5 mesi in serbatoi d'acciaio, botti di legno da 75hl e il 15% in barrique.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizioni da sud a est ed altitudine tra 230 e 350 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio imposto.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino molto intenso
- aroma fruttato con sentori di prugna e more, profumi di cioccolata e caffè
- corposo con tannino possente e ben integrato, finale lungo e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Splendido con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

PREMIAZIONI

WINE & SPIRITS – 2007, 2010, 2012: Best Buy

VINIBUONI D'ITALIA – 2010: 3 Stelle