

LAGREIN

DOC 2023

UVAGGIO: Lagrein

ETÀ DELLE VITI: 5 - 25 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 1 - 4 anni

RESA/ETTARO: 70 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH.RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,3 g/l

Contiene solfiti



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

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti sono situati a sud e a est, a un'altitudine compresa tra 230 e 350 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito principalmente da ghiaia calcarea argillosa con una piccola percentuale di sabbia.

VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto avviene a 28 °C con un tempo di macerazione di 10 giorni. Segue la fermentazione malolattica e 6 mesi di affinamento in acciaio.

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

Questo Lagrein si esprime al meglio con selvaggina, carni scure e formaggi a pasta dura.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING - 2022: 90 p.