

# LAGREIN

DOC 2019

**UVAGGIO:** Lagrein

**ETÀ DELLE VITI:** 6 – 21 anni

**TEMPERATURA:** 16 – 18 °C

**CONSUMO:** 2020 – 2023

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**  
guyot e pergola

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 5,6 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

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

## 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 impasto.

## 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** – 2010, 2012: Best Buy

**VINIBUONI D'ITALIA** – 2010: 3 Stelle

