

LAGREIN

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Lagrein
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–6.000
Terreno: argilloso-calcareo, ricco di minerali e ben drenato
Altitudine: 250–500 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 70–80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata (24–26°C) per 7–10 giorni con macerazione sulle bucce per favorire l'estrazione del colore e dei tannini, seguito da un breve periodo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: ampio e fruttato, con sentori di frutti di bosco (mora, ribes nero), ciliegia, insieme a note speziate di pepe nero, liquirizia e un accenno di tabacco
Sapore: fresco, ben strutturato, con tannini morbidi e vellutati, buona acidità che conferisce equilibrio e una lunga persistenza finale

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,5% vol
Estratto secco netto: 29 g/l
Zuccheri riduttori: 2,8 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti di carne rossa, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e piatti tipici della cucina altoatesina. Perfetto anche con stufati e risotti con funghi.
Note di servizio: servire a 16–18°C

VINEYARD

Grapes: Lagrein
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-6.000
Soil: clay-limestone, rich of minerals and well-drained
Altitude: 250-500 m/s.l.m.
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 70-80 q.li/Ha

VINIFICATION

Destemming and gentle pressing. Fermentation at controlled temperature (24–26°C) for 7–10 days with maceration on the skins to favor extraction of color and tannins, followed by a short period in bottle.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet reflections
Parfum: wide and fruity, with hints of berries (blackberry, blackcurrant), cherry, als with spicy notes of black pepper, licorice and a hint of tobacco
Taste: fresh, well-structured, with soft and velvety tannins, good acidity that gives balance and a long final persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13,5% vol
Net dry extract: 29 g/l
Reducer sugars: 2,8 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent with red meat dishes, roasts, venison, aged cheeses and traditional South Tyrolean cuisine. Perfect also with stews and mushroom risottos.
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Lagrein
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-6.000
Boden: tonig-kalkhaltig, reich an Mineralien und gut drainiert
Höhe: 250-500 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 70-80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Entrappen und sanftes Pressen. Gärung bei kontrollierter Temperatur (24–26°C) für 7–10 Tage mit Maischegärung zur Förderung der Extraktion von Farbe und Tanninen, gefolgt von einer kurzen Flaschenreife.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen
Bukett: breit und fruchtig, mit Noten von Waldbeeren (Brombeere, schwarze Johannisbeere), Kirsche, zusammen mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, Lakritze und einem Hauch Tabak
Geschmack: frisch, gut strukturiert, mit weichen und samtigen Tanninen, gute Säure, die Ausgewogenheit verleiht und ein langer Abgang

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Trocken Extrakt: 29 g/l
Restsüsse: 2,8 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu roten Fleischgerichten, Braten, Wild, gereiftem Käse und typischer Südtiroler Küche. Auch perfekt zu Schmorgerichten und Pilzrisotto.
Serviertemperatur: servieren bei 16–18°C

