



LAGREIN 2018

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Lagrein

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve fermentano a temperatura controllata di 26°C in serbatoi di inox. Dopo la fermentazione segue la maturazione in botte grande di legno e botti di zohl di rovere di Allier.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato intenso, bouquet elegante di frutta che ricorda la mora, corposo e vellutato nel finale, con una struttura di tannini delicata, ma complessa.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne rossa come cacciagione e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati e a pasta dura.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,50 % Vol.

Acidità: 4,9 g/L

Zucchero residuo: 3,3 g/L

Bottiglie da: 0,75l