

Alto Adige Lagrein Riserva DOC



L'Alto Adige Lagrein Riserva DOC proviene dai profondi terreni alluvionali del fiume Talvera di Bolzano, che sono molto favorevoli a questa varietà e responsabili per il piacevole carattere di questo vino. A causa della forte urbanizzazione negli ultimi 50 anni le superfici di Lagrein hanno subito una forte diminuzione, per cui sui fondi restanti si sta ancora più attento alla qualità.

Il Lagrein si presenta in un rosso rubino scuro, nella gioventù con riflessi violacei i quali con il progresso dell'invecchiamento si trasformano in riflessi granati. È un vino piacevole e secco, con note di viola, di cioccolato, di liquirizia, in bocca è vellutato e leggermente tannico; tannini dolci però, come si ottengono solo nella conca di Bolzano.

Il Lagrein si consiglia con selvaggina, uccellame, carni rosse e formaggi stagionati. La temperatura di servizio ottimale è di 20 – 22 °C, la capacità di invecchiamento è di 5 – 6 anni, buone annate anche di più

Bottiglie prodotte: 100.000
Sistema di allevamento: Pergola/Guyot
Terreno: profondi, alluvionali
Resa: 7000 l/ha
Varietà: Lagrein (100 %)
Vinificazione: Botte di rovere
Acidità: 4,8 g/l
Zuccheri residui: 2,4 g/l
Grado alcolico: 13,2 % vol