

# Alto Adige Lagrein Rosato DOC



Il Lagrein Kretzer si ottiene vinificando in bianco le uve della varietà Lagrein. Questa è talmente ricca di sostanze coloranti che già le lacerazioni derivanti dalla pigiatura bastano per colorare il succo nel caratteristico rubino chiaro.

Il nostro Lagrein Kretzer proviene da Gries, la zona classica del Lagrein. Un'alta qualità dell'uva ed un rigoroso controllo di tutta la vinificazione danno vita ad un vino rosato molto fruttato, dalle note di fragola e ciliegia, che sicuramente può competere con i grandi rosati del mondo.

Il Kretzer con il suo carattere fruttato e fresco è sicuramente un tipico vini d'estate, specialmente se servito a temperatura moderata. Si combina molto bene con antipasti saporiti, pesce affumicato e carne bianca.

La temperatura di servizio ottimale è di 10 – 12 °C. Anche il Kretzer rivela le sue qualità nel modo migliore se bevuto giovane, comunque sempre entro 2 anni dalla data di vendemmia.

Bottiglie prodotte: 17.000  
Sistema di allevamento: Pergola  
Terreno: porfidici alluvionali  
Resa: 9000 l/ha  
Varietà: Lagrein (100 %)  
Vinificazione: Acciaio  
Acidità: 5,2 g/l  
Zuccheri residui: 1,8 g/l  
Grado alcolico: 12,9 % vol