



**Caratteristiche**

**Vitigni:**

100% Lagrein

**Caratteristiche:**

Questo Lagrein è un vitigno autoctono dell' Alto Adige che viene vinificato e affinato appositamente in acciaio inox per evidenziare al meglio le caratteristiche classiche dell' uva Lagrein. Il Lagrein convince per il suo frutto di ciliegie e di viole e con un gusto armonico e consistente.

**Vigneti:**

Vigneto Unterstoan Tramin

**Terreno:**

Sassoso calcareo

**Vendemmia:**

Fine Settembre

**Produzione:**

70hl/ha circa

**Vinificazione:**

Vinificazione tradizionale. L' uva viene diraspata e pigiata. Fermentazione sulla buccia in acciaio inox a temperatura controllata. Anche qui viene fatto il Salasso per avere più buccia su meno mosto. Dopo fermentazione viene svinato e ripompato in questo caso in contenitori di acciaio inox per fare la Malolattica e per poter maturare ca. 6 mesi salvaguardando le caratteristiche di un Lagrein classico ( senza gusti di legno ).

**Potenziale di invecchiamento:**

Dai 3 ai 5anni

**Temperatura di servizio:**

16-18°C

**Abbinamenti:**

Si sposa bene con arrostiti, selvaggina e con formaggi stagionati come il formaggio ( vacca ) di Lagrein che stagiona in vinacce del nostro Lagrein.

**Bottiglie**

2011 ca.3000 bottiglie prodotte

**Dati analitici**

Grado alcolico 12,5%

Acidita totale 5,0 g/l

Zuccheri 3,0 g/l