

LAGREIN

DOC 2021

UVAGGIO: Lagrein

ETÀ DELLE VITI: 5 – 25 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 2022 – 2025

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,6 g/l

Contiene solfiti

» La traduzione in sorsi del significato di "terroir", il gusto di una sfida su uno Stilton o una resa incondizionata con la cacciagione. «

PROVENIENZA

Lagrein è uno dei tre vitigni autoctoni dell'Alto Adige. Egli è legato al Teroldego e Syrah. Caratteristica della specie sono il colore rosso scuro e fruttati sapori di bacche che sono accoppiati con note speziate-resinose di cioccolato, tabacco e sottobosco.

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce con macerazione di 10 giorni a temperatura di 28 °C; fermentazione malolattica e maturazione di 5 mesi in serbatoi d'acciaio, botti di legno da 75hl e il 15% in barrique.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizioni da sud a est ed altitudine tra 230 e 350 m sul livello del mare. Calcareo, argilloso di medio imposto.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino molto intenso
- aroma fruttato con sentori di prugna e more, profumi di cioccolata e caffè
- corposo con tannino possente e ben integrato, finale lungo e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Splendido con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

