



P|S



DeSilva

LAGREIN

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: 100% Lagrein

Descrizione: Il Lagrein è un vitigno autoctono proveniente dall'Alto Adige ed è volutamente vinificato in modo classico per ottenere il miglior risultato possibile. È molto apprezzato per il suo delicato bouquet di ciliegie e more e per il suo gusto morbido.

Zona: Oltradige & Bassa Atesina. Anche in questo caso le vecchie vigne fanno da padrone. Il suo stile si differenzia un po' dalla classica zona di coltivazione di Gries (a Bolzano) a causa delle diverse condizioni del terreno. Ciò significa che la struttura tannica è un po' più intensa, soprattutto nel primo periodo, ma poi si sviluppa in un vino rosso vellutato e armonioso.

Terreno: Terriccio calcareo con una piccola quantità di sabbia.

Raccolta: Da fine settembre a inizio ottobre.

Resa: 60 hl/ha circa.

Vinificazione: Diraspatura, macerazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'estrazione del succo viene effettuata prima della fermentazione temporanea per garantire una macerazione o un'estrazione ottimale sulle bucce. A fermentazione ultimata, il vino viene svinato dalle vinacce e, dopo la BSA, conservato in botti di legno per alcuni mesi.

Potenziale di invecchiamento: almeno 4 - 8 anni.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

Consigli per la tavola: Un vino che si abbina molto bene a diverse occasioni o piatti senza dominare. Consigliato come accompagnamento a carni rosse, piatti di selvaggina e formaggi a pasta dura.

ANNATA 2022

ALCOL: 13,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,2 g/l

VALORE PH: 3,45

FERMENTAZIONE MAIOLATTICA: 100%

