



**ROTTENSTEINER**

## SELECT LAGREIN GRIES RISERVA

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2019

VARIETÀ: Lagrein (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola/Guyot

TERRENO: alluvionali, profondi ed acidi

RESA: 6.000 l/ha

VINIFICAZIONE: 12 mesi in Barrique

BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.000

INVECCHIAMENTO: 5-7 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 - 18°C

VALORI ANALITICI

ACIDITÀ:

5,3 g/l

ZUCCHERI RESIDUI:

1,4 g/l

GRADO ALCOLICO:

13,7% vol

### STORIA

Il Lagrein come varietà autoctona è sicuramente uno dei fiori d'occhiello della viticoltura Alto Atesina. Il clima caldo nella conca di Bolzano, i terreni profondi e sciolti, tanto lavoro e tanta passione nei vigneti bolzanini garantiscono la fuoriuscita di un vino pieno e scuro.

### PROVENIENZA

Il nostro Lagrein "Select" deriva da tre vigneti situati nel centro della frazione Gries con viti vecchie più di 30 anni.

### VINIFICAZIONE

Dopo una fermentazione in cemento il Lagrein matura in barrique per 12 mesi e altri 12 mesi in botti di rovere.

### DESCRIZIONE

Il Lagrein si presenta con fantastiche note di viola, ciliegia, cioccolato, liquirizia, frutti di bosco e - nell'età - tabacco. Nel "Select" questo carattere fruttato e vellutato grazie a ricchi tannini dolci, viene arrotondato dall'utilizzo di barrique francesi. Le note del legno però non sono mai dominanti.

Questo vino si accompagna in modo ottimale con selvaggina e pietanze di carne speziate, e con formaggi stagionati piccanti.