



**ROTTENSTEINER**

## LAGREIN

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2021  
VARIETÀ: Lagrein (100%)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Pergola/Guyot  
TERRENO: porfirico, granitico, profondo,  
alluvionale  
RESA: 7.000 l/ha  
VINIFICAZIONE: Botti di rovere  
BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000  
INVECCHIAMENTO: 5-6 anni  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

VALORI ANALITICI  
ACIDITÀ:  
5,7 g/l  
ZUCCHERI RESIDUI:  
3,0 g/l  
GRADO ALCOLICO:  
13,2% vol

### STORIA

Il Lagrein è una delle varietà autoctone dell'Alto Adige. In passato fu prodotto principalmente come rosato, ma dagli anni 80 in poi si è affermata la vinificazione da vino rosso.

### PROVENIENZA

Il nostro Lagrein della linea classica proviene dai profondi terreni alluvionali del fiume Talvera di Bolzano, che sono molto favorevoli a questa varietà e responsabili per il piacevole carattere di questo vino.

### VINIFICAZIONE

Il vino viene fermentato nei serbatoi di cemento a 30°C e poi matura nelle botti di rovere grandi.

### DESCRIZIONE

Il Lagrein si presenta di un rosso rubino scuro, nella gioventù con riflessi violacei i quali con il progresso dell'invecchiamento si trasformano in riflessi granati. È un vino piacevole e secco, con note di viola, di cioccolato, di liquirizia, in bocca lascia una sensazione vellutata e leggermente tannica; tannini dolci però, come si ottengono solo nella conca di Bolzano.

Il Lagrein si consiglia con selvaggina, uccellame, carni rosse e formaggi stagionati.