



ROTTENSTEINER

SELECT LAGREIN GRIES RISERVA

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2018

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: 35.000

INVECCHIAMENTO: 5-7 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 - 18°C

VALORI ANALITICI

ACIDITÀ:

5,4 g/l

ZUCCHERI RESIDUI:

2,3 g/l

GRADO ALCOLICO:

13,3% 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.