



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

LAGREIN ROSÉ

DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Lagrein Rosé DOC

UVE

Lagrein (vitigno autoctono)

AREA DI COLTIVAZIONE

Le viti sono coltivate a guyot e pergola in vigneti a Bolzano nonché a Termeno e Ora. Esse maturano su terreni argillosi e sabbiosi, a 220 – 350 metri sul livello del mare.

RACCOLTA & RESA

Le uve sane e mature di Lagrein vengono selezionate a mano da inizio a metà ottobre. La resa è di 70 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve appena raccolte vengono pigiadiraspate e, dopo una breve fermentazione a cappello, sono sottoposte ad una pigiatura che consente ai pigmenti colorati contenuti nelle bucce di penetrare nel mosto soltanto in minima parte. Il vino assume così la sua caratteristica tonalità di rosa chiaro. Viene fatto fermentare ad una temperatura costante di 18°C e successivamente affinato in serbatoi d'acciaio inossidabile.

DESCRIZIONE DEL VINO

Questo Lagrein Rosé si contraddistingue per il suo colore rosa luminoso. È delicato e invitante nel bouquet, eccelle per la freschezza ed eleganza di un vino bianco nonché per il carattere fruttato, succoso e lievemente speziato di un vino rosso da bere giovane.

ABBINAMENTI

Il Lagrein Rosé è un vino estivo rinfrescante che si abbina perfettamente ad antipasti e piatti leggeri.

