



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

LAGREIN

DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Lagrein DOC

UVE

Lagrein (vitigno autoctono)

AREA DI COLTIVAZIONE

Le viti sono coltivate sul sistema a pergola e guyot su terreni argillosi e sabbiosi. I vigneti si trovano a Bolzano nonché nelle basse zone in Bassa Atesina, a 220 – 350 metri sul livello del mare.

RACCOLTA & RESA

Da inizio a metà ottobre le uve sane e mature di Lagrein vengono selezionate a mano e da esse si ricavano 60 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Dopo la consegna le uve selezionate a mano vengono pigiadiraspate e fatte fermentare in modo tradizionale negli appositi serbatoi per circa 10 giorni ad una temperatura di 28°C. L'affinamento e la maturazione avvengono in grandi botti di legno.

DESCRIZIONE DEL VINO

Questo Lagrein eccelle per il suo colore scuro rosso granato, dagli aromi di frutti di bosco rossi e un fresco profumo di ciliegia all'olfatto. Il sapore risulta armonico con un corpo rotondo e vellutato e una buona struttura tanninica. L'acidità molto gradevole ed equilibrata conferisce al vino freschezza e piacevole bevibilità.

ABBINAMENTI

Questo Lagrein è consigliato per ricette saporite, carni rosse grigliate, selvaggina e formaggi piccanti.

