



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

LATUS Lagrein

LATUS Alto Adige Lagrein DOC - vitigno autoctono

AREA DI COLTIVAZIONE

Le viti di Lagrein, alcune di oltre 45 anni, crescono a Gries vicino a Bolzano e ad Ora, nella Bassa Atesina in Alto Adige. Nelle aree accuratamente selezionate con terreni sabbiosi, a 220 – 300 metri sul livello del mare, ci sono le condizioni climatiche ideali per la maturazione delle uve di Lagrein.

VENDEMMIA E RESA

Le uve, selezionate a mano con estrema accuratezza, vengono raccolte nel momento ideale di maturazione a fine settembre e forniscono una resa di 58 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte fermentare a cappello per 12 giorni circa, ad una temperatura costante di 28°C. Il vino viene poi affinato in barrique francesi e grandi botti di legno per altri 12 mesi.

DESCRIZIONE DEL VINO

Di colore rosso rubino molto scuro, questo Lagrein Latus si presenta all'olfatto con note delicate e speziate di amarene mature e frutti di bosco. Al palato sviluppa una struttura robusta, piena ma succosa e un retrogusto complesso e molto persistente.

ABBINAMENTI

Questo Lagrein è un'eccellente accompagnamento per carni rosse, piatti di selvaggina e i formaggi stagionati.

» LATUS - Il complesso «

L'uva autoctona Lagrein è poliedrica e vigorosa, come la terra in cui matura. Di carattere deciso e versatile, questo vino appartiene all'Alto Adige, come nessun altro.

