



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

## MANUS Lagrein Riserva

MANUS Südtiroler Lagrein Riserva DOC

### AREA DI COLTIVAZIONE

Le viti di Lagrein, alcune delle quali hanno più di 50 anni, crescono nelle migliori posizioni su terreni sabbiosi e ghiaiosi. Ad un'altitudine di 220 - 300 metri sul livello del mare, le condizioni climatiche sono ideali per la maturazione delle uve Lagrein.

### VENDEMMIA E RESA

Le uve di Lagrei, raccolte a mano con grande cura, vengono vendemmiate all'inizio di ottobre in più passaggi per raggiungere la migliore maturazione, con una resa di 50 ettolitri di vino per ettaro.

### VINIFICAZIONE

Dopo un breve periodo di macerazione, le uve selezionate vengono fatte fermentare ad una temperatura controllata di 28°C per circa 16 giorni. Successivamente, questo vino matura per 18 mesi in barrique francesi.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il colore del Lagrein è profondamente scuro, un rosso granato con un nucleo quasi nero. Il naso offre aromi di ciliegie mature, frutti di bosco e cioccolato fondente. Al palato, il Lagrein Manus si presenta con tannini succosi e carnosità con leggeri aromi di caffè e una pienezza vellutata. Segue un retrogusto concentrato e di lunga durata.



### » MANUS - L'autentico «

Accompagnato dal lavoro manuale, dal primo momento fino alla perfezione.  
Un prodotto eletto, per sole annate particolarmente buone.

