



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Lagrein

Alto Adige Lagrein DOC - 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.

VENDEMMIA E 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 tannica. 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.

