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. Successivamente, questo vino matura 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 carnosi 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.