



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Lagrein

Alto Adige Lagrein DOC 2025 – vitigno autoctono

Rosso granato scuro, profumo di ciliegia e frutti di bosco. Armonico e vellutato.

IL TERROIR

La posizione: 220–350 metri s.l.m.

Il terreno: argilloso e sabbioso

La vite: sistema di allevamento a pergola e guyot

LA RACCOLTA

Vendemmia a mano da inizio a metà ottobre

LA VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve selezionate, tradizionale fermentazione a temperatura controllata in vinificatori d'acciaio inossidabile

L'ESPERIENZA

Nel bicchiere: colore rosso granato scuro

Al naso: frutti di bosco rossi e fresco profumo di ciliegia

Al palato: armonico, con un corpo rotondo e vellutato, una buona trama tannica e una freschezza piacevolmente equilibrata che dona bevibilità

ABBINAMENTI IDEALI...

ricette saporite | carni rosse grigliate | selvaggina | formaggi piccanti

Vitigno: **100% Lagrein**

2025

Resa: 60 hl/ha

Alc. 13.5 %

Servire a: 16-17 °C

Acidità totale 5.13 g/l

Longevità: 3 - 5 anni

Zuccheri residui 3.6 g/l

