

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

LAGREIN

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Terreni sabbiosi, caldi e profondi come li troviamo nella Bassa Atesina sono l'ideale per il Lagrein. Questo vitigno autoctono è molto diffuso nella Valle dell'Adige e nella Bassa Atesina.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio. Fermentazione malolattica e successiva maturazione in botti rovere grandi ed in vasche di cemento per almeno cinque mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Il Lagrein ha un aroma fine e gradevole che richiama il profumo della viola. Il gusto è pieno, vellutato e leggermente asprigno. Si conserva a lungo. Si abbina bene a grigliate di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.

Annata	2023
Microzona	sottozona "Girlan" e Egna
Uve	Lagrein
Come servirlo (°C)	16-18°
Resa (hl/ha)	70
Contenuto alcolico (vol%)	13
Acidità totale (g/l)	5,56
Zuccheri residui (g/l)	1,3
Invecchiamento (anni)	3-4

