

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Lagrein

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Terreni sabbiosi, caldi e profondi come li troviamo nella Bassa Atesina sono l'ideale per il vitigno autoctono Lagrein. Qui il Lagrein sviluppa degli aromi intensi e delicati, grazie alle elevate escursioni termiche.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Diraspatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini d'acciaio. Seguono la fermentazione malolattica e successiva maturazione in botti rovere grandi ed in vasche di cemento per almeno 6 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 abbina bene a grigliate di carne, arrosti, selvaggina e formaggi piccanti.

Annata	2024
Zona di produzione	Bassa Atesina (280-300m)
Uve	Lagrein
Come servirlo	16-18 °C
Resa	70 hl/ha
Contenuto alcolico	13,0 %
Acidità totale	5,56 g/l
Zuccheri residui	1,2 g/l
Invecchiamento	2-3 anni

