

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

LAURIN

LAGREIN MERLOT

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Le uve provengono in parte dalla zona di Gírlan sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati, ed in parte dalla Bassa Atesina dove troviamo terreni sabbiosi, caldi e profondi. Queste componenti costituiscono la base per questa cuvée piena di carattere.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (12-15 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 18 mesi in barrique e grandi botti di rovere. Dopo essere stato assemblato il vino viene affinato per ulteriori 3 mesi in bottiglia, prima di essere commercializzato.

Note sensoriali e suggerimenti

L'armonia morbida e vellutata del Lagrein e del Merlot viene ulteriormente arricchita da un delicato tono di legno. Ne risulta un rosso piacevole, pieno e corposo, di carattere moderno, che si abbina in modo eccezionale a carne alla griglia, selvaggina, formaggio piccante.

Annata	2021
Microzona	sottozona "Gírlan" e Egna
Uve	Lagrein, Merlot
Come servirlo (°C)	16-18°
Resa (hl/ha)	56
Contenuto alcolico (vol%)	13
Acidità totale (g/l)	6,1
Zuccheri residui (g/l)	0,8
Invecchiamento (anni)	8

