



P|S



DeSilva

## LAGREIN

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigno:** 100% Lagrein

**Descrizione:** Il Lagrein è un vitigno autoctono proveniente dall'Alto Adige ed è volutamente vinificato in modo classico per ottenere il miglior risultato possibile. È molto apprezzato per il suo delicato bouquet di ciliegie e more e per il suo gusto morbido.

**Siti:** Überetsch & Unterland. Anche in questo caso le vecchie vigne fanno da padrone. il tono è quello giusto. Il suo stile si differenzia un po' dalla classica zona di coltivazione di Gries (a Bolzano) a causa delle diverse condizioni del terreno. Ciò significa che la struttura tannica è un po' più intensa, soprattutto nel primo periodo, ma poi si sviluppa in un vino rosso vellutato e armonioso.

**Terreno:** Terriccio calcareo con una piccola quantità di sabbia.

**Raccolta:** Da fine settembre a inizio ottobre.

**Resa:** 60 hl/ha circa.

**Vinificazione:** Diraspatura, macerazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'estrazione del succo viene effettuata prima della fermentazione temporanea per garantire una macerazione o un'estrazione ottimale sulle bucce. A fermentazione ultimata, il vino viene svinato dalle vinacce e, dopo la BSA, conservato in botti di legno per alcuni mesi.

**Potenziale di invecchiamento:** almeno 4 - 8 anni.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C.

**Consigli per la tavola:** Un vino che si abbina molto bene a diverse occasioni o piatti senza dominare. Consigliato come accompagnamento a carni rosse, piatti di selvaggina e formaggi a pasta dura.

**ANNATA 2022**

**ALCOL:** 13,5 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,2 g/l

**VALORE PH:** 3,45

**FERMENTAZIONE MAIOLATTICA:** 100%