

### **Microzona Oltradige Bassa Atesina**

Classici vitigni altoateseni sono Gewürztraminer, Vernatsch, Pinot Noir e Lagrein. Uve selezionate dai nostri vigneti dell'Oltradige e dalla Bassa Atesina rappresentano l'espressione autentica e la versatilità di questa microzona del sud dell'Alto Adige.

## I Vigneti Alto Adige Lagrein DOC

### **Vitigni**

100% Lagrein

### **Caratteristiche**

Questo Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige che viene vinificato e affinato appositamente in acciaio inox per evidenziare al meglio le caratteristiche classiche dell'uva Lagrein. Il Lagrein convince per il suo frutto di ciliegie e di more, un gusto armonico e consistente.

### **Vigneti:**

Al Lago di Caldaro e a Termeno. Una zona sui 350 m sopra il livello del mare bello soleggiato e sottolineato dal Microzona. Lo stile del vino si distingue dal stile di Gries, perché sono due zone diverse. I terreni sono molto più ruvidi all'inizio che però si armonizzano meravigliosamente nella maturazione in bottiglia.

### **Terreno**

Argilloso e meno sabbioso

### **Vendemmia**

Da fine settembre a inizio ottobre.

### **Produzione**

70 hl/ha

### **Vinificazione**

Vinificazione tradizionale. L'uva viene diraspata e pigiata. La fermentazione sulla buccia in acciaio inox a temperatura controllata. Anche qui viene fatto il Salasso per avere più buccia su meno mosto. Dopo fermentazione viene svinato e ripompato in questo caso in contenitori di acciaio inox per fare la Malolattica e per poter maturare ca. 6 mesi salvaguardando le caratteristiche di un Lagrein classico (senza gusti di legno).

### **Potenziale di invecchiamento**

4 - 6 anni

### **Temperatura di servizio**

16 - 18 °C

### **Abbinamenti**

Si sposa bene con arrostiti, selvaggina e con formaggi stagionati.