

SCHARFEGG

LAGREIN DOC 2021

Posizione: Bolzano Rencio, Bolzano Gries
Altitudine: 270 - 290 m
Terreno: profondo, sabbioso e ben ventilato alluvionale
Inclinazione: 10-15%
Forma di allevamento: Guyot
Età delle viti: 25 anni
Vendemmia: inizio, metà ottobre

VINIFICAZIONE

Varietà: 100% Lagrein

Vinificazione: 12 ore di macerazione e in seguito una fermentazione controllata sulle vinacce dai 10 ai 12 giorni in botti acciaio inox.

Affinamento: Fermentazione malolattica con affinamento in botti Barrique di rovere francese (20% primo passaggio, 80% secondo e terzo passaggio) fino a marzo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: granato intenso con riflessi violacei

Profumo: intense sfumature di frutti di bosco in una bellissima combinazione con delicate note di viola, sostenuto da un profumo sottile di cuoio fino ad una percezione di un eucalipto rinfrescante.

Sapore: un vellutato e morbido tannino accarezza il palato. Si presenta un lieve sapore di tostatura con decenti note di pepe che accompagnano il bere. La fresca acidità supporta il sapore fruttato che si nota al palato.

Consigli e abbinamenti: questo vino si sposa bene con carni rosse, vari piatti di selvaggina e formaggi di montagna.

Consumo consigliato: Fino a 2027

Temperatura di servizio: 14-16 °C



ALCOL
13,5% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
2,2 g/l

ACIDITÀ
4,7 g/l