

ALTO ADIGE LAGREIN DOC „FEUER UND FLAMME“

Uve

Lagrein

Vigneto

Il vigneto si trova nel comune di Magrè, nella pianura altoatesina, tra 220 e 280 m sul livello del mare. Il terreno è costituito da calcare e ghiaia con strati di argilla.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Le uve sono diraspate e poi fermentate a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, con successiva fermentazione malolattica. Affinamento e maturazione su fecce fini in botte di quercia.

Il vino

Il vino si presenta in un rosso rubino con sentori floreali di viola e di ribes nero. Al palato presenta cioccolato e frutti di bosco. Finale lungo.

Resa per ettaro	80 hl
Contenuto alcolico	13 % Vol.
Acidità totale	5,40 g/L
Zuccheri residui	1,70 g/L

