

Feuer und flamme 2025

Lagrein

Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 16 – 18 °C.
- Abbinamenti: Un accompagnamento eccellente per carni rosse saporite, piatti di selvaggina e arrosti ricchi. Si abbina inoltre molto bene ai formaggi stagionati.



Caratteristiche:

Un vino rosso energico e ricco di personalità, che esprime tutta l'intensità del Lagrein. FEUER UND FLAMME (Fuoco e Fiamme) affascina con il suo colore molto scuro e un gioco complesso di frutta matura e note speziate di legno. Un vino strutturato e persistente, che trova il suo equilibrio grazie all'affinamento in barrique e tonneau.

Terroir & resa:

San Giuseppe al Lago (250–350 m s.l.m.) | Suoli limosi di deposito e morenici con sabbia e ghiaia | 75–80 q/ha | Guyot.

Vinificazione:

Raccolta a mano | Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con 8–12 giorni di macerazione sulle bucce e rimontaggi regolari | 6 mesi di affinamento parte in acciaio, parte in barrique / tonneaux usati.

Note sensoriali:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo tipico di mora, prugna e ciliegia matura, con tocchi di cacao e viola. Pieno e strutturato, con tannini forti e maturi e un finale leggermente speziato.