

Lagrein

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Lagrein
Zona di produzione:	Alto Adige
Altitudine:	200 - 300 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Fresco, profondo, fertile, tendenzialmente sabbioso e ben drenato con scheletro quasi assente.
Sistema di allevamento:	Parte a pergola classica, Parte a spalliera con potatura a Guyot.
Densità dell'impianto:	A pergola 3.000 piante per ettaro, a spalliera 5.000 - 6.000
Epoca di vendemmia:	Prima decade di ottobre
Grado alcolico:	13,00 % vol.
Temp. di servizio:	16 - 18 °C
Bicchieri consigliati:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
Durata:	4 - 5 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75



Scheda tecnica

Tradizionale vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 23-26 °C. Affinamento in botte grande e acciaio per circa 5-6 mesi fino all'imbottigliamento.

Scheda organolettica

Colore rosso rubino carico con evidenti riflessi violacei, profumo intenso da confettura di mirilli, con sentori di prugne e viola. Al palato si avverte una buona struttura, persistenza e grande morbidezza.

Abbinamenti gastronomici

È particolarmente indicato per secondi piatti a base di carni rosse, selvaggina e piatti di formaggi.