

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

L'ANNATA 2011: Un inverno relativamente mite con temperature molto elevate nella primavera, ha portato le viti in un germogliamento anticipato dall'inizio di aprile. La primavera è stata seguita da un periodo di pioggia a fine giugno. Un luglio abbastanza freddo ha frenato un po' la vegetazione anticipata. Un agosto molto caldo e un tempo stabile, rendevano possibile una ottima maturazione. Nonostante una raccolta anticipata, i vini bianchi mostrano una buona varietà di sapori e una notevole armonia. I vini rossi offrono tanta frutta e un tannino vellutato ma molto caratteristico.

VITIGNO: Lagrein

CLIMA: temperato alpino

TERRENO: terreni alluvionali ricchi di sabbia, ghiaia e argilla.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot/Pergola

RESA PER ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: fermentato in acciaio INOX; il prodotto è affinato in barrique per diversi mesi ed armonizzato in botti grande di rovere francese.

DATI ANALITICI: alcool: 13,5 % vol., acidità totale: 5,6 g/l, zuccheri residui: 3,0 g/l

DA BERE: 2014-2020

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso; aroma complesso, fruttato e speziato con sentore di ciliege e more. Tannini ben presenti e armonizzati dall'affinamento in barrique. Finale pieno e persistente.

SI ACCOMPAGNA: molto adatto con selvaggina, cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

DA SERVIRE: 17-18 ° C

+

PUNTAY
LAGREIN
2011

SÜDTIROL ALTO ADIGE

ERSTE+NEUE

RISERVA