LAGREIN

ZONA DI PRODUZIONE

Il Lagrein, uno dei vitigni autoctoni dell'Alto Adige, cresce in zone soleggiate ad un'altitudine variabile tra 220 e 250 metri. Il terreno caldo e profondo è di origine alluvionale, con un'alta percentuale di ghiaia ed è esposto verso sud e sud-ovest. Grazie a questa condizione microclimatica il Lagrein, in quanto varietà tardiva, raggiunge la sua piena maturazione.

METODO DI VINIFICAZIONE

L'uva, dopo attenta selezione in campagna, viene delicatamente diraspata e fermentata in tini aperti. Per evitare l'eccessiva estrazione di tannini, durante la vinificazione non vengono effettuati troppi rimontaggi e follature. A fermentazione ultimata il vino viene travasato in tonneau (botti in rovere più grandi) dove avviene la fermentazione malolattica e la maturazione per 10-12 mesi. Infine, segue un affinamento in bottiglia di qualche mese.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Lagrein si presenta con un colore rosso profondo ed intenso che in alcune annate tocca note violacee. Il suo bouquet è molto intenso e ampio, spaziando dai frutti rossi maturi alle violette, dalle note speziate all'erba fresca e al cacao. Al palato il vino seduce con la sua personalità decisa, i tannini massicci e vellutati, la gradevole pienezza e una nota finale lunga ed avvolgente. Il vino può essere bevuto giovane, comunque un periodo più lungo di affinamento in bottiglia lo rende più morbido e rotondo.

ABBINAMENTO

Il vino si sposa perfettamente con piatti ricchi e saporiti, nonché con carni rosse grigliate.

RESA PER ETTARO	60 ETTOLITRI
NUMERO DI BOTTIGLIE	DA 12.000 A 16.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	16° C – 18° C

FRANZ HAAS
Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it