



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

“Athesis” Lagrein Riserva Alto Adige D.O.C.

UVE:	Lagrein
ZONA DI PRODUZIONE:	Parte delle uve proviene dalla zona classica di Gries, il resto dal comune di Vadena
ALTIMETRIA:	200-220 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Profondo, fertile di fondovalle, 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 3000 piante per ettaro, a spalliera 5-6000
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima decade di ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16° - 18° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	5-8 anni

SCHEDA TECNICA

Tradizionale vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 23-26°C. Dopo la svinatura il vino giovane viene travasato in piccoli fusti di rovere francese, dove matura sui lieviti per 15-18 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino carico con evidenti riflessi violacei, profumo intenso da confettura di mirtili, con sentori di prugne secche, viola e vaniglia ed un lievissimo finale di pepe. Al palato si distingue per una notevole struttura, la grande persistenza ed i tannini morbidi e piacevoli.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È particolarmente indicato per arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

“Athesis” Lagrein Riserva

