



KETTMEIR

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

## Lagrein Alto Adige D.O.C.

UVE:	Lagrein 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	Alto Adige
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	vigneti pianeggianti di fondovalle e basse colline lungo la valle dell'Adige con esposizione a sud a circa 200-350m s.l.d.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 3000 piante per ettaro, a spalliera 5-6000
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima decade di ottobre
GRADO ALCOLICO:	13 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16° - 18° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	3-5 anni

Lagrein



### 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 mirtili, 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.

