



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 Rosè Alto Adige D.O.C.

UVE:	Lagrein
ZONA DI PRODUZIONE:	Fondovalle e colline nella Bassa Atesina
ALTIMETRIA:	200-300 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	terreni sciolti sabbiosi di riporto, fertili e ben drenati
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola e spalliera
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3500 piante per ettaro per la pergola, 6000 per la spalliera
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre, inizio ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni con bocca richiudente
DURATA:	2-3 anni

Lagrein Rosè



SCHEDA TECNICA

Vinificazione in rosato con spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata di 18-20°C.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Dal colore rosato con lievi riflessi violacei, ha profumo delicato e gradevole, con leggeri sentori di fragola di bosco e amarena; al palato è armonico e persistente, pieno e gradevolmente sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con le paste asciutte, secondi leggeri e merende di tipo tirolese con salumi e formaggi affumicati.

