

# Lagrein

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Lagrein
<b>Zona di produzione:</b>	Alto Adige
<b>Altitudine:</b>	200 - 300 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Fresco, profondo, fertile, tendenzialmente sabbioso e ben drenato con scheletro quasi assente.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Parte a pergola classica, Parte a spalliera con potatura a Guyot.
<b>Densità dell'impianto:</b>	A pergola 3.000 piante per ettaro, a spalliera 5.000 - 6.000
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di ottobre
<b>Grado alcolico:</b>	13,00 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	16 - 18 °C
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
<b>Durata:</b>	2 - 3 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6
<b>Formato (cl):</b>	75

## 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 mirtilli, 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.

