

Lagrein Rosé

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Lagrein
Zona di produzione:	Fondovalle e colline nella Bassa Atesina
Altitudine:	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:	3.500 piante per ettaro per la pergola, 6.000 per la spalliera
Epoca di vendemmia:	Fine settembre, inizio ottobre
Grado alcolico:	12,50 % vol.
Temp. di servizio:	10 - 12 °C
Bicchieri consigliato:	Tulipano di medie dimensioni con bocca richiudente
Durata:	2 - 3 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75



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.