



KETTMEIR

LAGREIN

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Lagrein



GRADO ALCOLICO
13,00 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Alto Adige



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18 °C



ALTTUDINE
200 - 300 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Calice ampio a bocca richiudente
tipo Bordeaux



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Fresco, profondo, fertile,
tendenzialmente sabbioso
e ben drenato con scheletro
quasi assente



DURATA
4/5 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Parte a pergola classica,
Parte a spalliera con potatura a
Guyot.



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
A pergola 3.000 piante per ettaro,
a spalliera 5.000 - 6.000



CARTONE
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di ottobre



FORMATI
75 cl

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.