



LAGREIN ALTO ADIGE DOC

Vitigni

Lagrein

Zona di produzione

Alto Adige

Vinificazione

Le uve dopo la vendemmia vengono sottoposte alla diraspatura e successiva fermentazione a temperatura controllata (22°-26° C) in serbatoi d'acciaio, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Affinamento in barrique di rovere di dimensioni varie per almeno 6 mesi.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso, con un gradevole profumo di viole e more. Al palato pieno ed avvolgente e sapore vellutatamente tannico e armonico.

Abbinamenti

Ideale con carni rosse, selvaggina, brasati, formaggi stagionati e piccanti.

Servire a temperatura

14°-16°C

Bottiglia

Borgognotta Caractère

Informazioni Analitiche

Alcol: 13 %

Zuccheri: 4 g/l



Cantine di Ora
Kellerei Auer



SCHENK
ITALIAN • WINERIES