



## LAGREIN ALTO ADIGE DOC

### Vitigni

Lagrein 100%

### 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