



## Cantine di Ora

# Lagrein Alto Adige DOC

### 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.



**Lagrein**



**Alto Adige**



**14-16 °C**



**Alcol: 13%  
Zuccheri: 4 g/l**