



Lagrein

Alto Adige Lagrein, DOC 2019



Colore rosso rubino intenso, frutti di bosco con note di viola, tannini vellutati, ricco e persistente.

Altoatesino in tutto e per tutto, il Lagrein è la più antica varietà dell'Alto Adige ed è strettamente imparentato con il Syrah e il Teroldego. Amante del calore, il Lagrein sviluppa un naso invitante con chiare note di mirtillo, more e violette con un accenno di vaniglia e foglie di tabacco. I suoi aromi tostati e la vitale acidità si combinano armoniosamente creando un gioco emozionante. Il finale è lungo e persistente.

Raccolta e selezione manuali delle uve. Diraspatura delle uve e macerazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Dopo la fermentazione malolattica, maturazione in barrique e serbatoi di acciaio inox per 12 mesi. Assemblaggio da 2 a 3 mesi prima dell'imbottigliamento e affinamento di 6 mesi in bottiglia.



100% Lagrein, varietà autoctona dell'Alto Adige



5 anni



Caldaro, Seehof: 230 metri di altitudine, terreno medio-pesante, sabbioso limoso di ghiaia calcarea con alto contenuto di humus nelle immediate vicinanze del lago di Caldaro



Si sposa bene con piatti di pasta e risotti saporiti, carni bollite, cotte o arrostate e con formaggi pecorini



Alcool 13% Vol.
Acidità totale 5,8 g/l
Residuo zuccherino 0,3 g/l



16 – 18°C



Annata 2018: Falstaff (90) | 2016: Falstaff (92)



Formato: 750 ml

Weingut Castel Sallegg

Unterwinkel 15 | 39052 Kaltern
Südtirol | Italien
www.castelsallegg.it

La nobiltà induce, il piacere seduce.

Di proprietà dei Conti Kuenburg dal 1851, fanno parte della Tenuta Castel Sallegg i tre vigneti storici di Caldaro, Leisenhof, Preyhof e Seehof, ciascuno dei quali è caratterizzato dal proprio particolare terroir. La gamma dei vini include le linee Nobilis, Serenis e Imperialis.