



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

LAGREIN RISERVA 2018 DOC Alto Adige



Nota di degustazione:



Una riserva dal colore rosso porpora e dai riflessi violacei.



Al naso ricorda aromi di bacche rosse mature, cassis e more. Leggera sensazione di sambuco con sentori floreali di viola.



Al palato è persistente e morbido.



18°C

Periodo di consumo consigliato:

6-8 anni o oltre per le ottime annate

Abbinamento:

Ideale con arrostiti e carni lesse. Selvaggina abbinata a salse fruttate e formaggi saporiti.

Vitigno:

100% Lagrein, varietà autoctona dell'Alto Adige - diversi cloni

Zona:

Caldaro – Seehof: 230 s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.

Sistema di Coltivazione:

Guyot

Resa per ceppo:

1 kg – 40 hl/ha

Vinificazione:

Fermentazione controllata sulla vinaccia per ca. due settimane, quindi fermentazione malolattica naturale. Rimontaggi soffici ai fini di estrarre colori e aromi dalle bucce.

Affinamento:

18 mesi in botti francesi (500 l).

Alcool:	13,5 %
Acidità Totale:	5,6 g/l
Zuccheri residui:	0,6 g/l