

BIO-WEINGUT St. Quirinus



LAGREIN *BADL*

Designazione: Alto Adige Lagrein

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Lagrein

Annata: 2023

Altitudine: 250 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola e Guyot

Raccolto: 90 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d'acciaio e legno grande a 30 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in Tonneaux e legno grande.

Caratteristiche: Colore rosso granato con riflessi viola, corpo pieno e vellutato con presenza di tannini, acidità armonica e con un aroma di more, frutti di bosco maturi, sottobosco ed un tocco di kakao e rovere.

Abbinamenti gastronomici: Piatti di carne, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5,7 g/l

Zucchero residuo: 1,3 g/l

Biologico: Sì