# LAGREIN PETER ZEMMER

**Vitigno:** Lagrein – Alto Adige DOC

**Provenienza:** questo vitigno tipico e autoctono dell'Alto Adige trova un habitat ottimale su terreni ideali (ghiaia di calcare e porfido, sabbia e argilla) nelle vicinanze dell'azienda. La coltivazione accurata garantisce risultati eccellenti e conferisce eccezionali proprietà a questo vitigno.

**Resa:** 70 hl per ettaro

**Vinificazione:** i grappoli, subito diraspati, vengono lasciati fermentare per circa 10 giorni a temperatura costante di 28 °C. Ad intervalli regolari, tramite travaso e leggera pigiatura, il mosto viene a contatto con le bucce. Si ottiene così un ottimale assorbimento dei pigmenti colorati dalle bucce esaltando nel contempo il profumo fruttato del vino. Dopo due accurati travasi il 70% di questo Lagrein viene lasciato maturare per alcuni mesi in grandi botti di rovere mentre il restante 30% trova la sua collocazione in barrique di 2 - 3 anni. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per alcuni mesi prima di essere avviato alla commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** vino di grande equilibrio, vellutato, nobile, con chiari accenti fruttati.

**Colore:** da rosso rubino a rosso granato carico
**Profumo:** ricco ed intenso, aromatico, con fragranze di frutti di bosco e violetta
**Sapore:** molto equilibrato e astringente al punto giusto, corpo rotondo e vellutato con retrogusto leggermente aromatico

**Abbinamenti:** carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi molto stagionati

**Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C

**Tenuta all'invecchiamento:** 5 – 6 anni

**PETER ZEMMER Tenuta** | Strada del Vino 24 | 39040 Cortina s.s.d.v. (BZ) | Italia
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com