



LAGREIN RISERVA FURGGGL

Vitigno: Lagrein – Alto Adige DOC

Provenienza: vino dal carattere deciso che proviene da zone selezionate in cui i vitigni a basso tralcio sono coltivati in impianti a Guyot. L'eccezionale qualità della nostra Riserva è favorita e resa possibile dai terreni (ghiaia di calcare e porfido, sabbia e argilla) sui quali gli stessi crescono nei dintorni di Ora e dalla coltivazione accurata che li contraddistingue.

Resa: 45 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli, subito diraspati, vengono lasciati macerare a freddo per un giorno allo scopo di ottenere un affinamento ancora maggiore del bouquet fruttato che li contraddistingue. Il vino fermenta poi, per circa 10 giorni, ad una temperatura costante di 28 - 30° 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 accorte spillature, il vino subisce un lento processo di maturazione che si svolge in varie fasi all'interno di botti di legno e botti d'acciaio. Il vino rimane dapprima dodici mesi in barrique, poi, dopo l'assemblage, altri sei mesi in botti d'acciaio prima di essere sottoposto ad un invecchiamento di altri sei mesi in bottiglia: solo a questo punto il Lagrein Riserva viene messo in vendita. Sebbene il nostro Lagrein Riserva sia a questo punto un vino già equilibrato e pronto alla degustazione esso può acquisire una maggiore pienezza restando in cantina per molti anni.

Caratteristiche organolettiche: vino di grande pregio e dalle inconfondibili peculiarità si presenta robusto e pastoso.

Colore: rosso granato carico con riflessi violacei

Profumo: cangiante con tracce di violetta, cioccolato amaro, frutti di bosco, liquirizia e vaniglia

Sapore: vellutato, garbatamente astringente, ben strutturato, intenso e persistente

Abbinamenti: carni rosse saporite, cacciagione e formaggi erborinati

Temperatura di servizio: 18 °C

Tenuta all'invecchiamento: 10 anni e più

