

SELEZIONE MANIERO

Annata
2006

Vitigno
Lagrein

Posizione e terreno
Gries nei pressi di Bolzano, a 290 m di altitudine, suolo argilloso sabbioso

Sistema di allevamento
A pergola e a spalliera

Vinificazione
Fermentazione lenta a temperatura piuttosto elevata; successivo affinamento del vino in piccole botti di rovere per 20 mesi

Valori analitici

Gradazione alcolica: 13,50 % vol
Acidità totale: 5,60 g/l
Estratto secco netto: 33,80 g/l

Tenuta all'invecchiamento

Fino a 10 anni

Caratteristiche organolettiche

Colpisce il colore rosso rubino vivace. Nel bouquet si riconoscono note di ciliegia e legno di rovere che si compenetrano armoniosamente. Inizialmente morbido, poi ben strutturato e robusto. Persistente e piacevolmente tannico nel finale.

Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di 17° C. Ottimo in abbinamento ad arrostiti, bistecche, selvaggina e formaggi piccanti.

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Lagrein Riserva
dell'Alto Adige DOC

“Barbagòl”



Lagrein Riserva