

SELEZIONE MANIERO

Annata
2005

Cuvée di vitigni
50% Lagrein
30% Petit Verdot
20% Tannat

Posizione e terreno

Il nome di questo vino trae origine dalle zone collinari su cui crescono straordinari vitigni e maturano uve di particolare bontà.

Bolzano/Gries a 250 m di altitudine, suolo argilloso e sabbioso

Ölleiten nei pressi di Caldaro, pendio sud/sud-occidentale a 330-350 m di altitudine, suolo morenico ghiaioso argilloso

Sistema di allevamento
A spalliera

Vinificazione

Fermentazione lenta con ripetuti rimontaggi del cappello per una maggiore estrazione di aromi e colori. Affinamento dei singoli vini di vitigno per 20 mesi in piccole botti di rovere; quindi, vengono fatti confluire nella cuvée "Col de Réy".

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT

"Col de Réy"



Valori analitici

Gradazione alcolica: 13,50% vol
Acidità totale: 5,50 g/l
Estratto secco netto: 32,60 g/l

Tenuta all'invecchiamento

Fino a 10 anni

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi rosso granata. Il vino si presenta fruttato con un leggero e delicato sentore al barrique. Corposo, gradualmente astringente, elegante e molto persistente, assai complesso; secco.

Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di 17° C. Si accompagna in maniera eccellente a carne di manzo arrostita e grigliata, ad arrosti e selvaggina, nonché a formaggi piccanti.

Col de Réy