

Puntay

LAGREIN RISERVA 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Lagrein

ZONA E TERRENO: I vigneti collinari sono esposti a est e sud-est e si trovano a un'altitudine compresa tra 230 e 260 metri sul livello del mare. I terreni alluvionali sono ricchi di sabbia, ghiaia e porfido.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: La macerazione avviene in grandi tini di legno con un lungo tempo di contatto tra il mosto e il vino per estrarre in modo ottimale il colore e gli aromi di frutta. Il vino viene poi affinato per 12 mesi in barrique.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5 %, acidità: 5,6 g/l, zucch. res.: 1,0 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 10 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino si presenta con un colore rosso rubino denso. Al naso presenta note piacevoli e spiccatamente varietali di cioccolato, ciliegie e prugne, accompagnate da un leggero profumo di violetta. Al palato è molto potente e vellutato, con tannini maturi.

ABBINAMENTI: Il Lagrein Riserva Puntay si abbina molto bene a piatti di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C

Contiene solfiti

