



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Lagrein 2019

Complesso ed elegante con note di violetta, cannella e bacche rosse.

Descrizione: In Alto Adige il Lagrein è un vitigno autoctono; si presenta di colore rosso granato intenso con riflessi violacei. Al naso spicca la violetta, le bacche nere, note di cioccolato e intensi aromi speziati. Potente il passaggio in bocca con tannini di buona struttura e la tipica acidità del vitigno. Aromi di frutti di bosco e ciliegia al retrogusto. Si distingue in particolare per l'eleganza e il suo ineguagliabile bouquet che colpisce gli esperti. Il Lagrein è uno dei più importanti vini rossi italiani.
Potenzialità di invecchiamento: 2–4 anni.

Abbinamento: Vino molto versatile, ottimo abbinato nella cucina altoatesina. Ideale con speck e salumi ma soprattutto carni arrosto e selvaggina.
Temperatura di servizio: 16° C.

Vitigno: Lagrein

Zona: Terreni morenico-alluvionali fino a sottofondi sabbiosi profondi.

Resa: 70 hl/ettaro

Vinificazione: 8 giorni di fermentazione sulle bucce in acciaio a cui fa seguito la fermentazione malolattica. Affinato alcuni mesi in vasche di cemento e grandi botti di legno.

Valori analitici:	Alcol	13,0%	Vol
	Acidità	4,8	g/l
	Estratto secco	28,6	g/l
	Zuccheri residui	3,5	g/l