

FRANZ HAAS

LAGREIN

ZONA DI PRODUZIONE

Il Lagrein, uno dei tre vitigni autoctoni dell'Alto Adige, cresce in zone soleggiate nel comune di Egna ad un'altitudine variabile fra i 250 e i 300 metri. Il terreno caldo e profondo è di origine alluvionale, con un'alta percentuale di ghiaia ed esposto verso Sud/Sud-Ovest. Grazie a questa condizione microclimatica il Lagrein, in quanto varietà tardiva, raggiunge la sua piena maturazione.

METODO DI VINIFICAZIONE

L'uva, dopo attenta selezione in campagna, viene delicatamente diraspata e fermentata in tini aperti. Per evitare l'eccessiva estrazione di tannini, durante la vinificazione non vengono effettuati rimontaggi e follature eccessivi. A fermentazione ultimata il vino viene travasato in barrique dove avviene la fermentazione malolattica e matura per 15 mesi. Infine, segue un affinamento in bottiglia di qualche mese.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Lagrein si presenta con un colore rosso profondo ed intenso che in alcune annate tocca note violacee. Il suo bouquet è molto intenso e ampio, spaziando dai frutti rossi maturi alle violette, alle note speziate di erba fresca e cacao. Al palato il vino seduce con la sua personalità decisa, con i suoi tannini massicci e vellutati, con la sua gradevole pienezza e con una nota finale lunga ed avvolgente.

ABBINAMENTO

Il vino può essere bevuto giovane seppur un affinamento in bottiglia lo renda più aromatico e rotondo. Il vino si sposa perfettamente con piatti molto intensi e saporiti nonché con carni rosse grigliate.



RESA PER ETTARO 60 ETTOLITRI PER ETTARO

NUMERO DI BOTTIGLIE DA 12.000 A 16.000 BOTTIGLIE PRODOTTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 16° C - 18° C

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it