

# ZOBL

## LAGREIN

ALTO ADIGE DOC

### IL GENUINO

L'intensità delle sue sfumature di rosso ricordano il passato. Da secoli il Lagrein si è radicato in quest'area piacevolmente temperata. Da allora prospera su questo fertile terreno alluvionale. Già nel Medioevo il tipico Lagrein veniva chiamato "vino bono". E la sostanza è rimasta invariata: lo Zobl abbraccia ancora oggi il vivace centro del paese e il suo spirito inconfondibile ed autentico, mantenendo indissolubile il legame con la terra.

### ANALISI SENSORIALE:

Aroma di frutti di bosco, ciliegia, violetta e cioccolato fondente in combinazione con cannella e chiodi di garofano, leggermente fumé. Corpo vellutato.

### TERROIR:

Suoli alluvionali profondi in vigneti ben soleggiati intorno al centro di San Paolo (350-420m s.l.m.)

**ETÀ DELLE VIGNE:** ca. 20 anni

**ANNATA:** 2019

**VENDEMMIA:** inizio ottobre

### VINIFICAZIONE:

Lenta fermentazione in tini di legno aperti e maturazione in tonneau usati per 5-6 mesi sui lieviti fini

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:** fino a 5 anni

### CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Con pietanze di selvaggina, brasati e formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C

**CONTENUTO ALCOLICO:** 13,5 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,0 g/l

**ZUCCHERO RESIDUO:** 1,2 g/l

