

LAGREIN

ALTO ADIGE DOC

ANALISI SENSORIALE:

Aroma tipico di frutti di bosco, violetta e cioccolato fondente.
Ricco di tannini, corposo e fresco al palato.

TERROIR:

Terreni d'origine alluvionale di San Paolo (200-350m s.l.m.)

ANNATA:

2019

VINIFICAZIONE:

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata in
vasche di acciaio

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

Fino a 4 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTI:

Con pietanze di selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14°-16°C

CONTENUTO ALCOLICO:

13,0 % vol.

