

La selezione

solente, intenso, equilibrato

Laianus - Alto Adige Lagrein Riserva

Vino: Lagrein Laianus

Vitigno: Lagrein 100%

Forma: Guyot

Il sito e le sue caratteristiche: Le uve Lagrein provengono dalla bassa atesina, luogo ideale grazie ai suoi terreni porfirici.

Vinificazione: Un'accurata vendemmia dopo un anno di duro lavoro in vigna è il presupposto per iniziare la pigiatura. Dopo un'accurata diraspatura delle uve, il mosto viene delicatamente depositato in speciali tonneau dove può iniziare la fermentazione. Un sistema di rotazione permette di mescolare delicatamente il mosto più volte al giorno. Dopo circa due settimane, si effettua una prima svinatura e si pressano le bucce in modo molto leggero. La riduzione dell'acidità avviene in botti di legno. Nei 12 mesi successivi il vino giovane matura in piccole botti di legno con frequenti rimescolamenti dei lieviti fini. Nella primavera dell'anno successivo, il vino viene imbottigliato e poi affinato per due anni in bottiglia.

Caratteristiche del vino: il Lagrein, un vino dal carattere tipicamente altoatesino, denso e concentrato, corposo e allo stesso tempo elegante. Un vino che riflette la sua terra di produzione come nessun altro.

Colore: rosso ciliegia intenso e profondo con riflessi rubino.

Profumo: aroma speziato con note di cuoio, catrame e cacao, ma anche sfumature floreali.

Gusto: sapore pieno, abbastanza delicato, con un finale "terroso" e un tannino evidente.

Consigliato con: carni rosse, selvaggina, formaggi.

Temperatura di consumo: 16-18 °C



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA