

L'identità

ricco, estroverso, cioccolatoso

Amperg - Südtiroler Lagrein Riserva

Vino: Lagrein AMPERG

Vitigno: Lagrein 100%

Allevamento: Guyot

La posizione e le sue caratteristiche: Le uve Lagrein provengono dal paese di Bronzolo nella Bassa Atesina, zona ideale grazie al suolo porfirico.

Vinificazione: L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo la diraspatura delicata delle uve e un periodo di macerazione a freddo, il mosto viene introdotto delicatamente nelle botti, dove può iniziare la fermentazione. Dopo circa due settimane si effettua la prima svinatura e si premono leggermente le bucce. La fermentazione malolattica si svolge in botti di legno. Nei 12 mesi seguenti il vino rimane nelle botti in legno sui lieviti frequentemente rimestati. Verso gennaio dell'anno successivo il vino viene imbottigliato, per essere poi commercializzato verso la fine dell'anno.

Descrizione del vino: Il Lagrein, un carattere tipicamente altoatesino, intenso e concentrato, in un certo senso piacevolmente rustico ma, maturando, esprime comunque una certa eleganza.

Colore: intenso colore rosso ciliegia di media profondità, con riflesso rosso rubino.

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

Sapore: pieno, piuttosto delicato, con retrogusto "terroso" e tannino ben espresso.

Accostamenti: carni rosse, selvaggina, formaggio.

Trinktemperatur: 16- 18 °C



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA