

LAREITH

LAGREIN RISERVA DOC 2018

UVAGGIO: Lagrein

ETÀ DELLE VITI: 10 - 20 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2020 - 2025

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,0 g/l

ACIDITÀ: 5,3 g/l

Contiene solfiti

» Impulsivo e provocante, non lascia tempo per pensare e travolge di rossa passione. «

ANNATA

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso con macerazione di 2 settimane a 28 °C, fermentazione malolattica e maturazione di 12 mesi in barrique (nuove per 1/3), leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

VIGNETO

Vigneto collinare con esposizione verso est e sudest tra 230 e 260 m sul livello del mare. Terreno calcareo-argilloso, ben drenato e caldo.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino rubino intenso dai riflessi porpora
- frutto fine al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e cioccolato puro
- concentrato e generoso al palato, morbidi tannini e lunghissimo finale

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna al meglio a cacciagione, arrostiti, carni rosse e formaggi stagionati e saporiti.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING - 2016: 90 p.

GAMBERO ROSSO - 2011: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI - 2016: 93 p.

BIBENDA - 2009-2011, 2016: 4 Grappoli

VINI BUONI D'ITALIA - 2010-2012, 2014: 4 Stelle; 2016: Golden Star