

ALTO ADIGE LAGREIN DOC

Vino rosso di colore da rosso rubino a rosso granato scuro, con sfumature violacee se giovane. Gradevole, con bouquet di viola mammola, frutti di bosco e muschio. Di corpo e vellutato al palato.



Zona di produzione:	Bolzano
Altitudine:	260 m
Tipo do terreno:	Limosabbioso porfirico di origine alluvionale
Esposizione:	Pianura
Vitigno:	Lagrein
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000
Resa per ettaro:	80 hl
Vinificazione:	Fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere da 60 hl
Temp. di fermentazione:	max. 28° C
Maturazione:	6 mesi
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Polenta gratinata con funghi porcini
- Herrengröstl - rosticiata tirolese
- Filetto di manzo con purè di sedano e burro alle erbe

Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	13,00% vol
Acidità:	5,20 g/l
Estratto secco netto:	29,50 g/l
Zuccheri residui:	1,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT