

# 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   |
| Temp. di servizio:         | 16° - 18° C  |
| Potenziale di maturazione: | 6 anni   |

## Proposte di abbinamento:

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

## Dati analitici del vino 2021

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Alcool svolto:        | 13,00% vol. |
| Acidità:              | 5,00 g/l    |
| Estratto secco netto: | 28,50 g/l   |
| Zuccheri residui:     | 1,50 g/l    |

## Annata 2021:

Il 2021 si è annunciato subito con molta neve. A causa delle temperature fresche di marzo e aprile, le prime viti sono germogliate solo alla fine di aprile; la crescita è stata poi ancora rallentata dalle temperature fresche di maggio. Come conseguenza, la fioritura non è iniziata fino alla seconda metà di giugno e quindi circa 2 settimane dopo la media. Giugno e luglio sono stati più umidi e più caldi della media, ciò ha rappresentato una grande sfida per l'agricoltura. Fortunatamente, il finale dell'estate è stato secco e soleggiato, e anche settembre ha visto un periodo stabile di alta pressione, così che la raccolta ha potuto iniziare il 26 settembre, 10 giorni circa di ritardo rispetto alla media. Le notti fresche e i giorni caldi hanno assicurato una materia prima uniformemente sana con una gradazione media e valori di acidità superiori alla media.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBAZIA DI NOVACELLA**

| Bottiglia      | Capsula            | Tappo                           |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
|                |                    |                                 |
| Raccolta Vetro | Raccolta Alluminio | Raccolta differenziata dedicata |

Separa e conferisci secondo le regole del tuo comune, grazie!