

## ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA DOC PRAEPOSITUS

Colore rosso porpora intenso, quasi nero al centro con chiari riflessi violacei. Profumo di ciliegia matura, bacche e cioccolato. Succoso ed elegantemente dolce con tannini potenti e spiccata struttura acida in bocca.



Zona di produzione:	Gries (Bolzano)
Altitudine:	260 m
Tipo do terreno:	Terreni alluvionali argillioso-sabbiosi, venati da porfido quarzifero
Esposizione:	Pianura
Vitigno:	Lagrein
Sistema di allevamento:	Pergola
Piante per ettaro:	3.000
Età delle piante:	30 - 40 anni
Resa per ettaro:	55 hl
Vinificazione:	Fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in Barrique e Tonneaux francesi per 24 mesi (1/3 nuovi)
Temp. di fermentazione:	max. 28° C
Maturazione:	24 mesi
Maturazione in bottiglia:	12 mesi
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Potenziale di maturazione:	24 anni

### Proposte di abbinamento:

- Brasato di selvaggina con mirtilli rossi
- Colombo con salsa al cioccolato e polenta
- Lombata di manzo alla griglia con riduzione di Lagrein

### Dati analitici del vino 2016

Alcool svolto:	14,00% vol
Acidità:	5,80 g/l
Estratto secco netto:	32,50 g/l
Zuccheri residui:	1,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA  
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT