

# 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 argilloso-sabbiosi, venati da porfido quarzifero
Esposizione:	Pianura
Vitigno:	Lagrein
Sistema di allevamento:	Pergola
Piante per ettaro:	3000
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
Temp. 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 2018

Alcool svolto:	13,50% vol
Acidità:	6,50 g/l
Estratto secco netto:	33,10 g/l
Zuccheri residui:	1,40 g/l

## Annata 2018:

Dopo un inverno lungo, con molta neve, abbiamo avuto un risveglio vegetativo ritardato. Il periodo della fioritura è stato caratterizzato da un andamento climatico favorevole che ha contribuito ad avere una buona presenza di grappoli per pianta. L'estate è stata caratterizzata da lunghi periodi particolarmente caldi con poche precipitazioni piovose. Ciò ha portato ad un recupero della vegetazione ed un anticipo della maturazione. Il periodo della vendemmia – iniziato verso metà settembre – è stato caldo e secco e questo ha favorito una perfetta maturazione delle uve. Si tratta quindi di un'annata ottimale sia dal punto di vista qualitativo che anche quantitativo.

I vini prodotti si distinguono dalle ultime annate per la loro grande struttura e la complessità, sempre nel rispetto delle caratteristiche di sapidità, freschezza e mineralità tipiche della nostra zona viticola.



**KLOSTER NEUSTIFT**  
**ABBZIA DI NOVACELLA**