

Svinando

ACQUISTATO IL

Lagrein Alto Adige DOC

2017

La poesia del lago di Caldaro



Da un vitigno autoctono alto-atesino un vino dall'ottimo colore violaceo. Un vino morbido, pieno e vellutato. Profumi tenui e fruttati; l?assaggio è coinvolgente e leggermente asciutto nel finale. Il Lagrein di Castel Sallegg è un vino che riesce a coniugare perfettamente i caratteri eleganti con quelli più freschi.

Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all?interno del Castello, a testimonianza storica di un?aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l?attività vitivinicola.



La Vigna

Terreno Argilloso, sabbioso, di medio impasto

Esposizione Sud-est, 230 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 6500 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Lagrein 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 16°

10

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Stufati, carne grigliata, pollame.

Vinificazione Fermentazione controllata per 2 settimane. Successivamente fermentazione malolattica naturale. Affinamento per 6 mesi

in botti di acciaio inox.

Sensazioni Colore dai riflessi violacei; al naso è molto caratteristico, con sentori fruttati; in bocca presenta una buona struttura e

tannini morbidi con un accenno di asciutto nel finale.