



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT · ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROLER LAGREIN

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.

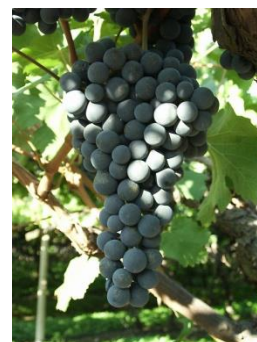
SCHEDA ENOLOGICA



Comune di produzione	Bolzano, frazione S. Quirino
Altitudine	260 m.s.l.m.
Tipo di terreno	limosabbioso porfirico di origine alluvionale
Esposizione	in pianura
Pendenza	-
Vitigno	Lagrein
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	2.500-3.000
Produzione media per ettaro	80 HI
Epoca della vendemmia	inizio ottobre
Vinificazione e maturazione	fermentazione in acciaio inox con macerazione sulle bucce per ca. 15 gg. Fermentazione malolattica e maturazione per ca. 6 mesi in botti di rovere da 60 HI
Temperatura di fermentazione	ca. 28 °C
Lieviti utilizzati	naturali e selezionati
Durata dell'affinamento in bottiglia	2 mesi
Tipo di bottiglia	Bordolese 0,75 l

Dati analitici del vino annata 2015

Alcool svolto	13,3 %
Acidità	5,2 g/l
Estratto secco netto	29,5 g/l
Zuccheri residui	1,5 g/l



Uva Lagrein

Abbinamenti consigliati

Selvaggina da pelo e da piuma.

Contiene solfiti (SO₂)