Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Trentino-Alto Adige | Peter Sölva

Lagrein

Alto Adige Doc

Proprietà	Stephan Peter Solva
Inizio attività	1731
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	12
BTG prodotte	80.000



LAGREIN

Vino rosso

Codice 69421

Annata 2022
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Lago di Caldaro
Vitigni Lagrein

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Lagrein 100%
Vinificazione Vinificazione tradizionale. L'uva viene diraspata e pigiata. Fermentazione sulla buccia in acciaio inox a temperatura controllata. Anche qui viene fatto il Salasso per avere più buccia su meno mosto. Dopo fermentazione viene svinato e ripompato in questo caso in contenitori di acciaio inox per fare la Malolattica e per poter maturare ca. 6 mesi salvaguardando le caratteristiche di un Lagrein classico (senza gusti di legno).
Suolo Terreni argillosi e sabbiosi
Abbinamento Si sposa bene con arrosti, selvaggina e con formaggi stagionati come il formaggio (vacca) di Lagrein che stagiona in vinaccie del nostro Lagrein.
Resa per ettaro 75 hl/ha
Epoca di vendemmia Tra fine settembre e inizio ottobre
Temperatura di servizio 16° - 18°