

# BRIGL

## Linea classica

### **ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA - “ANNO 1309”**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** Lagrein

**ANNATA:** 2017

**VIGNETI:** Le uve provengono dall’Oltradige e anche dalla zona di Gries (250-450 m s.l.m.) da terreni in porfido, caldi e sabbiosi.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la diraspatura il mosto va nei tini d'acciaio per la fermentazione (8-10 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in piccoli (Barrique) e grandi botti di rovere come anche in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** Il Lagrein si presenta di colore da rosso rubino a rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole e more, sapore pieno e vellutato.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Si sposa bene con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 3 - 5 anni

**ANALISI:**

alcool: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1,4 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola  
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3  
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com