

BRIGL

Linea superiore

ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Lagrein

ANNATA: 2017

VIGNETI: Le uve provengono da Cornaiano ad un'altezza di 450 m s.l.m. da terreni caldi, sabbiosi e argillosi.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura, fermentazione per 8-10 giorni a temperatura controllata (25°C) in acciaio. A fermentazione malolattica avvenuta, maturazione in Barrique per 10-12 mesi e affinamento in botti grandi di rovere.

CARATTERISTICHE: si presenta con un colore da rosso rubino a rosso granata intenso, con profumo di viole e more ed una piacevole speziatura. In bocca è pieno e vellutato con un bel tannino.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: si abbina bene con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ca. 18° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 3 - 5 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13,5% vol.

acidità: ca. 5,6 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 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