



Vitigno

Lagrein

Posizione e terreno

Due terzi dell'uva provengono dalla vigna "Rubatsch" a Terlano, l'altro terzo dal podere "Seehof" nei pressi del Lago di Caldaro. Rubatsch è una collina esposta verso sud-ovest e posta a 250 m slm, con terreno sabbioso formato da detriti morenici di porfido. Seehof, con esposizione verso sud-est, vista sul lago e un'altitudine di 250 m slm, presenta generosi terreni sabbiosi/argillosi nei quali si mescolano detriti calcarei e depositi morenici. Rubatsch porta finezza ed eleganza, Seehof dà struttura e potenza.

Annata

Nel 2019 la natura non ci ha regalato grandi quantità ma ci ha ricompensati con alta, in parte eccelsa qualità. Il germogliamento era precoce, ma un aprile e soprattutto maggio freddo e piovoso ha ritardato la vegetazione in tal modo, che alla fine è diventata un'annata tardiva. Un periodo di maturazione lungo in combinazione con un autunno d'oro hanno creato i presupposti per una grande annata. Tra inizio ottobre e inizio novembre abbiamo vendemmiato Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon con maturità ideale. La resa per ettaro era di appena 28 hl.

Vinificazione

Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno in parte in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata due settimane, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento in legno per 16 mesi è avvenuto in barrique, utilizzando solamente il 20 % di botti nuove; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini. Il taglio è stato infine eseguito scegliendo le botti migliori.

Imbottigliamento

12.850 bottiglie ad aprile 2021

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,9 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore porpora saturo quasi cupo. Al profumo sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature; sciroppo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell'evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati.

Si esprimerà al meglio dal 2021 a fine 2026.

Temperatura di servizio: 16 - 18 C°, da far decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux.

L'abbinamento ideale è certamente con carni stufate e arrosto, selvaggina e formaggi.



MANINCOR