



### 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

Il 2021 è stato un anno relativamente tardivo. La vendemmia è iniziata il 13 settembre con il Sauvignon Blanc a Lieben Aich e si è conclusa il 20 ottobre con il Cabernet Sauvignon a Manincor. Il periodo di maturazione, in particolare, è stato caratterizzato da un tempo quasi perfetto, con giornate di sole e notti limpide in cui si è raffreddato a dovere. Quindi il 2021 è tutta una questione di equilibrio. Maturità fisiologica, maturazione degli zuccheri e acidità sono in equilibrio ottimale. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata. Inizio ottobre abbiamo vendemmiato il nostro Lagrein. La resa per ettaro è stata di 47 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

11.250 bottiglie

### Valori analitici

Zuccheri residui: 1,1 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 6,1 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 2023 a fine 2028.

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.

### Il nostro reclamo:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR