



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 2023 è stato un anno impegnativo, caratterizzato da condizioni climatiche tutt'altro che semplici. Grazie a grande cura, grande impegno e un meticoloso lavoro sui dettagli, siamo riusciti infine a ottenere risultati eccellenti. Le nostre viti hanno saputo affrontare bene sia la primavera piovosa che l'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. Maturazione fisiologica, maturazione zuccherina e acidità presentano un rapporto ottimale. Frutto maturo, carattere fresco e gradazione alcolica moderata caratterizzano questa annata. È stato particolarmente gratificante poter vendemmiare il Lagrein a Rubatsch all'inizio di ottobre, quando aveva raggiunto una maturazione fisiologica quasi perfetta.

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

12.800 bottiglie standard e 229 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,3 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 4,9 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 2027 a fine 2033.

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