

DÜRER·WEG

LAGREIN

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC

Il Lagrein è un vitigno autoctono coltivato da secoli nei vigneti dell'Alto Adige-Südtirol. La prima menzione di Lagrein rosso risale al 1526. Per la corretta maturazione polifenolica, questo vitigno necessita di elevate temperature nel periodo della maturazione. Le colline che fanno da cornice all'asta dell'Adige, risultano in tal senso particolarmente idonee. Vino rosso rubino con decise sfumature violacee il Lagrein "Dürer-Weg" presenta sensazioni di lamponi, mirtillo e viola. Al palato, il sapore è caldo ed asciutto, con tannini morbidi e dolci.

Vitigno	Lagrein
Zona di produzione	Salorno
Esposizione ed altimetria	Ovest; 400 m s.l.m.
Composizione del terreno	franco, originatosi da materiali di frana a composizione siltitica
Forma di allevamento	tradizionale: pergola semplice
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, decantazione statica del vino, affinamento sulle lisi in vasche di cemento ed in piccola parte in botte di rovere, per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

