

Alto Adige
Lagrein
DOC
FRAUENRIGL
RISERVA
2015
13,5 % Vol.

VITIGNO:

Lagrein

ZONA DI PRODUZIONE:

zona collinare media Cortaccia – Frauenrigl
280–350 m s.l.m.

TERRENO:

sabbioso, argilloso, profondo e caldo.

RESA PER ETTARO:

80 q.li

VINIFICAZIONE:

fermentazione a temperatura controllata nel rotovinificatore e maturazione in fusti barrique per 12 mesi (15% legno nuovo), successivamente affinamento in grandi botti di legno.

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:

7–10 anni

ACIDITÀ TOTALE:

5,3 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO:

1,6 g/l

COLORE:

rosso granato denso

IL VINO:

Il Lagrein è il vitigno autoctono più antico del Sudtirolo. I terreni profondi e caldi di Bolzano (Gries) e della Bassa Atesina (Cortaccia) offrono le migliori condizioni per la sua crescita. Questi terreni sono formati da sedimenti argillosi e sabbiosi di fiumi e torrenti. L'area vinicola "Frauenrigl" è una posizione molto calda direttamente sopra la strada del vino a nordovest di Cortaccia. Lì il Lagrein raggiunge uno stato ottimale di maturazione e può esprimere tutto il suo potenziale. Il "Frauenrigl" è dotato di un frutto abbondante e seducente con note di bacche di bosco e di sambuco, amarena e cacao. Durante l'affinamento in botti barrique il vino si arricchisce di tannini balsamici. Nella successiva conservazione in grandi botti di legno le preziose sostanze derivanti dalla tostatura del legno e l'acidità vitale si sposano armoniosamente con il grande corpo fruttato. Del miglior Lagrein si dice che nel finale si dimostra non soltanto concentrato e lungo, ma anche con una nota terrosa individuale. Il terreno argilloso è determinante per la caratteristica tipica della sua posizione che conferisce al retrogusto lungo e squisitamente fruttato una punta piccante.

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA



**Kellerei Kurtatsch
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italia

☎ 0039/0471/880115
☎ 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia
Soc. Agr. Coop.**

Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia

www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

