

Alto Adige  
Lagrein  
DOC  
2018  
13,0 % Vol.

**VITIGNO.**

Lagrein

**ZONA PRODUTTIVA.**

Cortaccia – prima collina;  
terreno ghiaioso-sabbioso

**VINIFICAZIONE.**

fermentazione a temperatura controllata in acciaio –  
fermentazione malolattica e affinamento in grandi  
botti di legno

**CARATTERISTICA.**

vino rosso di colore scuro e gran corpo

**COLORE.**

rosso granata

**ACIDITÀ TOTALE.**

5,3 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO.**

2,4 g/l

**CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.**

da 3 a 5 anni

**DA SERVIRE.**

con carne rossa, selvaggina volatile, formaggio  
saporito

**TEMPERATURA DI SERVIZIO.**

16-17 °C

**IL VINO.**

Il Lagrein è il vitigno 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, sabbiosi e ghiaiosi di fiumi e torrenti che si fanno strada attraverso il porfido, il granito, il micascisto e la roccia calcarea. Grazie alla cura scrupolosa nelle vigne di Cortaccia (raccolti limitati) e nella cantina (fermentazione controllata, affinamento in parte in grandi botti di rovere), da partite scelte di Lagrein nasce un vino rosso molto scuro e potente, a cui tannini intensi e succosi danno un profilo ben definito. Il frutto carnoso del Lagrein è accompagnato da toni aromatici vigorosi che danno vita a un finale generoso.



**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](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
[info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

