

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



LAGREIN

Colore rubino brillante, tipico del vitigno e facilmente riconoscibile. Colpisce per l'eccellente equilibrio tra l'intensità e la complessità dei profumi speziati di piccoli frutti di bosco e di viola, e profumi immediati, puliti, accattivanti e freschi. In bocca è molto armonico, con una buona sostanza di tannini. Si allarga caldo, lungo, ben persistente con un corpo vellutato e rotondo, un finale leggermente speziato e un'acidità molto equilibrata.

VITIGNO

Lagrein

TERRENO

Argilloso, ghiaioso, sabbioso

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per ca. 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione lasciamo che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Speck, salumi, selvaggina, carni rosse e formaggio stagionato

FORMATO DISPONIBILE

