



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



## Lagrein *Riserva* MANTSCH 2020

Alto Adige Lagrein Riserva DOC

I terreni alluvionali di Gries conferiscono mineralità e struttura a questa riserva dai toni complessi e delicati.

**Descrizione:** Un vitigno autoctono dell'Alto Adige; si presenta di uno scuro rosso granatao con riflessi violacei. Al naso emergono note di violetta, cannella e lievi sentori di vaniglia; acidità spiccata e aromi di frutti di bosco e amarena al palato. Potenzialità di invecchiamento: 6-8 anni.

**Abbinamento:** Perfetto in accompagnamento alla cucina altoatesina. Eccellente con la carne di manzo arrosto o grigliata, con l'agnello, la selvaggina ed i formaggi.  
Temperatura di servizio: 16° C.

**Vitigno:** Lagrein da vecchi impianti a pergola.

**Zona:** Gries/Bolzano, terreno alluvionale-sabbioso con alta percentuale di porfido; perfetta esposizione a Sud.

**Resa:** 70 hl/ettaro

**Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce a 28-30° C in acciaio. Rimontaggio cauto di bucce e succo per un'ottimale estrazione del colore. Il vino fermenta per 1/3 in barriques e 2/3 in tini di legno da 35 hl per circa 12 mesi. Dopo un attento imbottigliamento seguono altri 12 mesi di maturazione in bottiglia.

<b>Valori analitici:</b>	Alcol	13%	Vol
	Acidità	5,0	g/l
	Zuccheri residui	2,1	g/l