



KUPELWIESER



## LAGREIN "FRITZ"

**Vitigno:** Lagrein

**Provenienza:** questo vitigno tipico dell'Alto Adige trova un habitat ottimale sui terreni argillosi della Val d'Adige. La posizione favorevole, l'ideale irraggiamento e la buona areazione dei grappoli favoriscono la maturazione di uve di eccellente qualità. Ad una bassa resa per ettaro corrisponde un alto livello di qualità.

**Resa:** 65 hl per ettaro

**Vinificazione:** i grappoli, subito diraspati, vengono lasciati fermentare per 8 - 10 giorni a temperatura costante di 28° C. Ad intervalli regolari, tramite travaso e leggera pigiatura, il mosto viene a contatto con le bucce. Si ottiene così un ottimale assorbimento dei pigmenti colorati dalle bucce esaltando nel contempo il profumo fruttato del vino. Dopo due accorte spillature il 70% di questo Lagrein viene lasciato maturare per oltre dodici mesi in grandi botti di rovere mentre il restante 30% trova la sua collocazione in *barrique* di 2 - 3 anni. Dopo l'*assemblage* il vino viene travasato in bottiglie bordolesi da 0,75 l e lasciato riposare per oltre sei mesi prima di essere avviato alla commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** vino robusto con un intenso ed avvolgente aroma di frutti di bosco.

**Colore:** da rosso rubino a rosso granato carico

**Profumo:** ricco ed intenso, aromatico, con fragranza di frutti di bosco e violetta

**Sapore:** equilibrato dal corpo rotondo e vellutato, con un retrogusto leggermente aromatico

**Abbinamenti:** carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Tenuta all'invecchiamento:** 6 - 8 anni