



SÜDTIROLER LAGREIN KRETZER Doc LAGREIN ROSATO DELL'ALTO ADIGE Doc

REBSORTE:

Lagrein, autoktöne Rebe Südtirols

LAGE:

Gedeiht am besten in den warmen Ebenen um den Bozner Ortsteil Gries, wo tiefgründige und gut durchlüftete Geröll- und Schuttböden ideale Bedingungen bieten

ANBAUFORM:

Pergel

ERTRAG:

100dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Die Trauben werden gepresst nachdem sie für eine kurze Zeit im Kontakt mit den Schalen geblieben sind. Anschliessend wird der Saft ohne Schalen in eigene Edelstahltanks mit kontrollierter Temperatur vergoren

ERNTE:

Gegen Mitte Oktober

CHARAKT. EIGENSCHAFTEN:

FARBE:

Brillantes hellrot

GERUCH:

Frisch und fruchtig mit einem Anklang an frische Himbeeren

GESCHMACK:

Frisch, anregend und saftig am Gaumen mit einem Hauch Himbeersäure und einer gut eingebundenen Säure; fruchtiger Abgang mit einem Anklang an Mandeln

SPEISEEMPFEHLUNG:

Passt am besten als Aperitif sowie zu kräftigen Vorspeisen, geräucherter Fisch und hellem Fleisch

SERVIERTEMPERATUR:

14°-16° C

ALKOHOL:

13%vol.

VITIGNO:

Lagrein, uva rossa autoctona dell'Alto Adige

ZONA:

Proviene da una particolare zona di Bolzano denominata Gries, vocata per eccellenza per condizioni climatiche e terreno di provenienza morenica, fluviale del periodo dell'ultima glaciazione ideale alla maturazione di queste uve

COLTIVAZIONE:

Pergola

RESA:

100q.li/ettaro

VINIFICAZIONE:

Dopo un brevissimo periodo di macerazione in pressa il vino viene pressato e vinificato in bianco senza bucce. Questa lavorazione dona al vino il suo colore rosato. La temperatura di fermentazione è di 18 gradi e ha una durata di due settimane, la malolattica non viene svolta

VENDEMMIA:

Verso la metà di ottobre

CARATT. ORGANOLETTICHE:

COLORE:

Rosso rubino chiaro

AROMA:

Fresco e fruttato con note di lampone

SAPORE:

Secco, vivace, caratteristico e stimolante

ABBINAMENTI:

Come aperitivo o primi piatti di pesce e con carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14°-16° C

GRADO ALCOLICO:

13%vol.

GRAPE VARIETY:

Lagrein (native red grape)

VINEYARD LOCATION:

From the classic growing area in Gries, a district of Bolzano, characterized by deep alluvial soils consisting of sand and debris such as granite and porphyry. The hot microclimate found in this particular valley basin is an ideal mix for a superb Lagrein wine

VINE-GROWING:

Traditionally pergola

YIELD:

70hl/ha[ha=2,47acre]

WINEMAKING:

The grape/clusters are pressed, after they spend a short time in contact with the skins. Afterwards, we transfer the juice without skins to temperature controlled stainless steel tanks for fermentation.

HARVEST:

Mid- October

PROFIL:

COLOUR:

Pale ruby red

AROMA:

Fresh, tasty and delicate with notes of raspberry

FLAVOUR:

Dry, lively on the palate, fine acidity and fruity with notes of raspberry

SERVING RECOMMENDATIONS:

Aperitif wine, white meat, first dishes as pasta and smoked fish

SERVING TEMPERATURE:

57°-60°F

ALCOHOL:

13% by vol.



ANSITZ

WEGGER

39057 Girlan | Cornaiano
Jesuheimstr. | Via Casa di Gesù 17

Tel. +39 0471 662416
Fax. +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it