

LAGREIN

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC



VITIGNO:
LAGREIN

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:
PERGOLA

TERRENO:
SABBIA SU PORFIDO

VENDEMMIA:
INIZIO OTTOBRE

VINIFICAZIONE:
FERMENTAZIONE CON UN PERIODO
DI CONTATTO SULLE BUCCE DI
CIRCA 10-14 GIORNI, FERMENTAZIONE
MALOLATTICA E AFFINAMENTO PER
80% IN BOTTI GRANDI DI ROVERE E
20% IN BARRIQUE E TONNEAUX

DATI ANALITICI:
GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,0 %VOL*
ACIDITÀ: 5,0 G/L*
ZUCCHERI RESIDUI: 2,3 G/L*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
CACCIAGIONE, CARNI
ROSSE, FORMAGGI
STAGIONATI

* I DATI ANALITICI POSSONO
VARIARE LEGGERMENTE
SECONDO L'ANNATA

ERZEUGERABFÜLLUNG/IMBOTTIGLIATO DA:
MARTIN SPORNBERGER
UNTERMAGDALENA/S. MADDALENA DI SOTTO 30
BOZEN/BOLZANO - ITALIEN/ITALIA

PRODUCT OF ITALY
CONTIENE SOLFITI/ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULPHITES

WWW.KANDLERHOF.IT



KANDLERHOF