



Lagrein Riserva Vigna "Castel Ringberg" Elena Walch

Vitigno: 100% Lagrein

Zona di produzione: Vigneto crú Vigna Castel Ringberg, Comune di Caldaro, collina sovrastante il Lago di Caldaro, a 350m s.l.m, esposizione del vigneto verso sud est. Terreno morenico calcareo di medio impasto con parti argillose e sabbiose.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 20 mesi in barrique di legno francese. Dopo l'assemblaggio lungo affinamento in bottiglia.

Degustazione: Il Lagrein Riserva „Vigna Castel Ringberg“ si distingue per il suo intenso e profondo color rosso granato. Gli aromi speziati sprigionano intenso sentore di bacche rosse e prugne, fichi secchi, una punta di cioccolato e si denota anche una nota affumicata. Al palato predominano tannini delicati, assieme ad un ricco gioco di sapori e morbida corposità. Il finale è lungo ed intensissimo, una vera sorpresa!

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 2,2 g/L

Cont. alcolico: 13,50% Vol

Invecchiamento: 8-10 anni

Acidità totale: 5,3 g/L