

Lagrein

Vitigno: 100% Lagrein

Caratteristiche: Questo Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige che viene vinificato e affinato appositamente in acciaio inox per evidenziare al meglio le caratteristiche classiche dell'uva Lagrein. Il Lagrein convince per il suo frutto di ciliegie e di viole e con un gusto armonico e consistente.

Vigneti: Oltreadige al lago di Caldaro. Una zona sui 224 m sopra livello del mare bello soleggiato e sottolineato dal Microzona.

Terreno: Argilloso e sabbioso

Vendemmia: Da fine settembre a metà ottobre.

Produzione: 75 hl/ha circa

Vinificazione: Vinificazione tradizionale. L'uva viene diraspata e pigiata. Fermentazione sulla buccia in acciaio inox a temperatura controllata. Anche qui viene fatto il Salasso per avere più buccia su meno mosto. Dopo fermentazione viene svinato e ripompato in questo caso in contenitori di acciaio inox per fare la Malolattica e per poter maturare ca. 6 mesi salvaguardando le caratteristiche di un Lagrein classico (senza gusti di legno).

Potenziale di invecchiamento: Dai 5 ai 10 anni

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: Si sposa bene con arrostiti, selvaggina e con formaggi stagionati come il formaggio (vacca) di Lagrein che stagiona in vinacce del nostro Lagrein.

DE SILVA *Terroir*

Il nome della famiglia De Silva proviene dai nostri ascendenti ed è sinonimo di selezione delle migliori qualità di uva e di cura del suolo dei vecchi vigneti radicati. L'origine e il carattere dei nostri vigneti fanno la differenza.

