



## ALTO ADIGE LAGREIN KRETZER DOC 2017

### LO STORICO ROSÉ

#### Abbinamenti

con salumi, speck e mortadella, pasta e riso, pizza, ricette leggere di pesce e molti piatti tradizionali della cucina altoatesina...

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Conservabilità:** entro 2 anni

#### Vino

**Uve:** Lagrein

**Colore:** rosso ciliegia chiaro e vivo

**Odore:** fruttato e chiaro con note di ciliegia, lampone e ribes rosso, fresco e amabile

**Sapore:** struttura piena, acidità piacevolmente delicata, gradevole freschezza, giovane e vinoso, succoso e di pronta beva, un rosato con carattere di vino rosso, dal retrogusto lungo e fresco

#### Vigneti

Bolzano, 260 metri sul livello del mare, terreni alluvionali sabbiosi e profondi con esposizione a sud potatura Gujot e a pergola

#### Vinificazione

fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inossidabile a 19°C per 8 giorni, il 50% pressato pressato e vinificato come un vino bianco e il 50% sottoposto a macerazione sulle bucce per diverse ore prima della fermentazione.

**Gradazione alcolica:** 12,5 % Vol.

**Acidità totale:** 5,70 g/l

**Zuccheri residui:** 2,50 g/l