

ITALY - TRENINO ALTO ADIGE

# PRANZEGG

MARTIN GOJER

BOLZANO

## ● VIGNETI DELLE DOLOMITI ROSSO LAURENC

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto

**Vitigno:** Lagrein

**Estensione del vigneto:** 0.7 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Pergola trentina e Guyot monolaterale in forte pendio

**Densità media ceppi per ha:** 7000

**Età media del vigneto:** 15 anni

**Produzione media per ettaro:** 45.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiatura, fermentazione spontanea con il 70% dei raspi, senza il controllo della temperatura in tini troncoconici di rovere e macerazione per 4 settimane, delle quali 2 a cappello sommerso. Affinamento in tino troncoconico e piccole botti di rovere usate per 25 mesi. Nessuna chiarifica o filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 70.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 3995

### CARATTERISTICHE

Vino rosso intenso, spiccatamente fruttato, che presenta tannini eleganti e un'acidità stuzzicante. Con la maturazione accentua rinfrescanti note eteree e complessità..

### ABBINAMENTI

Selvaggina, guance di manzo stufate, ma anche con Linzertorte e cioccolata pregiata