

ITALY - TRENTO 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 (SO₂): 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