TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Laurenc

ROSSO

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Lagrein
Suolo: Argilloso sabbioso acido, di provenienza vulcanica e morenica
Estensione del vigneto: 0,7 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola trentina in forte pendenza
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 19 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea in tini tronconici di rovere con bucce e raspi per 4 settimane, di cui 2 a cappello sommerso. Affinamento per 24 mesi negli stessi contenitori e in bottiglia per 24 mesi.
Solforosa totale: 34 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

PRANZEGG
Martin e Marion Gojer

PERCHÉ

Il Laurenc di Pranzegg è un vino rosso di corpo, vellutato e potente. Un vino dall'anima montana che parla in dialetto altoatesino, in bocca è vigoroso e pieno, pur mantenendo una buona freschezza e un tannino vivo e scattante. Un vino da prendere a morsi fino a quando la bottiglia è vuota.

QUANDO

All'onda o mantecato, in tegame o pentola, arborio o carnaroli, il risotto è un'arte che si impara ognuno secondo le tradizioni di famiglia. Tre sono gli errori da non commettere mai: non tostare il riso, farlo scuocere e non avere un bicchiere di Laurenc per accompagnarlo.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it