MMXIII Selezione Quirein (Lagrein)

ROSSO

INFO

Annata: 2012
Formato: 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Suolo: Sabbioso della piattoforma porfirica di Bolzano
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Pergola trentina
Densità ceppi per ha: 2.500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Deraspapigiatura parziale , fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox con bucce e raspi per 2 settimane. Affinamento per 36 mesi in barrique usate e 24 in bottiglia.
Solforosa totale: 65 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

PRANZEGG
Martin e Marion Gojer

PERCHÉ

MXIII Selezione Schiava Vecchie Vigne di Pranzegg è un vino rosso di eleganza e finezza per niente comuni. L'evoluzione del Campill, aereo, agile e sottile, ma denso, carezzevole e profondo. Una schiava liberata che si è fatta regina.

QUANDO

Ci sono piatti che potrete mangiare poche volte nella vita e quando vi capiterà l'occasione è sempre meglio avere la bottiglia giusta a portata di mano. Il carpaccio di cervo è tra questi, ma vale la pena cercarlo. Con un filo d'olio, un porcino crudo tagliato sottile e un bicchiere di MXIII Selezione Schiava Vecchie Vigne.

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