

GREIF

LAGREIN 2022

Prima annata 2003

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terlano e Bolzano Dorf
Altitudine	200-270 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso
Esposizione	sud
Pendenza	0-10 %
Sesti d'impianto	Guyot / Pergola
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	inizio ottobre

Annata 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in acciaio e botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 6 mesi
Imbottigliamento:	25.000 bottiglie ad aprile 2023

Analisi:

Alcol	13 % vol.
Zuccheri residui	0,3 g/l
Acidità	5,31 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso porpora intenso
Bouquet: aromi intensi di bacche scure, amarena, more, leggera nota speziata di pepe, liquirizia e cioccolato fondente
Sapore: tannini decisi, piacevole freschezza e struttura succulenta
Abbinamenti: brasati o grigliate, carne di manzo e selvaggina, formaggi piccanti a pasta dura
Potenziale d'invecchiamento: 7 anni
Temperatura di servizio: 15-18 °C




Kornell