

GREIF

LAGREIN 2023

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 2023:

L'anno è iniziato relativamente mite e secco. Le successive settimane primaverili sono state piovose e fresche. Seguirono un'estate con tre ondate di calore e un autunno d'oro. L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche estreme. Alla fine, gli sforzi e la diligenza. Nei vigneti sono stati premiati. Il nostro risultato: uve sane e di alta qualità.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in acciaio e botti di legno
Affinamento:	affinamento in botti di legno per 6 mesi
Imbottigliamento:	25.000 bottiglie a maggio 2024

Analisi:

Alcol	12,5 % vol.
Zuccheri residui	1,5 g/l
Acidità	4,97 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