



# MONDEVINUM

Alto Adige Lagrein Riserva DOC

Tipicità e territorio si uniscono nel nostro migliore Lagrein.  
Un vino carismatico, autentico e forte come un bisonte.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso  
Olfatto: complesse note di frutta matura di mirtillo e viola si combinano agli aromi terziari dati dall'affinamento in barrique.  
Gusto: pieno e corposo, tannini molto presenti.

## IN ABBINAMENTO

Un vino perfetto per i grandi piatti, ideale con carni rosse e selvaggina.

## VINIFICAZIONE

17 giorni di fermentazione in vasche di acciaio aperte con frequenti movimentazioni del mosto. Fermentazione malolattica che avviene in grandi botti di rovere. Successivo affinamento in barriques per un periodo massimo di 18 mesi.

## COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Lagrein, 16 anni.  
Località: Prutznai, 300 m s.l.m.  
Terreno: argilloso  
Forma di allevamento: Impianto a spalliera.  
Viticultura naturale integrata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18 - 20 °C

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** minimo 5 anni

**ALCOL** 13,5 % vol

**ACIDITÀ** 5,2 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 1,8 g/l