



KLASER

Lagrein Cabernet Alto Adige
Riserva DOC - Stoanadler

Il gusto vero dell'Alto Adige. L'essenza delle nostre uve migliori, accuratamente pigiate dà vita ad un vino vellutato e pieno, potente ed elegante come l'aquila reale

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato
Olfatto: aromi complessi di mora e ciliegia.
Gusto: gusto pieno e vellutato, tannino fine.
Discrete note di legno e finale lungo.

IN ABBINAMENTO

Questo vino robusto è ideale con piatti di cacciagione, carni rosse ed è un perfetto vino da meditazione.

VINIFICAZIONE

15 giorni di fermentazione in vasche di acciaio aperte cui segue fermentazione malolattica in botti di legno.
Il vino affina fino a 18 mesi in barrique nuove e usate.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: 80% Lagrein, 20% Cabernet, 30 anni.
Località: Prutznai, 250 m s.l.m
Terreno: terreno argilloso
Forma di allevamento: impianto a pergola;
viticoltura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 - 20 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO minimo 5 anni