



### Vitigno

Lagrein

### Posizione e terreno

Due terzi dell'uva provengono dalla vigna "Rubatsch" a Terlano, l'altro terzo dal podere "Seehof" nei pressi del Lago di Caldaro. Rubatsch è una collina esposta verso sud-ovest e posta a 250 m slm, con terreno sabbioso formato da detriti morenici di porfido. Seehof, con esposizione verso sud-est, vista sul lago e un'altitudine di 250 m slm, presenta generosi terreni sabbiosi/argillosi nei quali si mescolano detriti calcarei e depositi morenici. Rubatsch porta finezza ed eleganza, Seehof dà struttura e potenza.

### Annata

Il 2022 ci ha dato molte soddisfazioni come viticoltori. Un'annata precoce, calda in estate, con precipitazioni sufficienti e ben distribuite, notti fresche e giornate di sole in autunno. Elevata maturità fisiologica, aromi intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini longevi, con tensione. Inizio ottobre abbiamo vendemmiato il nostro Lagrein. La resa per ettaro è stata di 51 hl.

### Vinificazione

Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno in parte in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata due settimane, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento in legno per 16 mesi è avvenuto in barrique, utilizzando solamente il 20 % di botti nuove; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini. Il taglio è stato infine eseguito scegliendo le botti migliori.

### Imbottigliamento

13.500 bottiglie standard e 280 magnum.

### Valori analitici

Zuccheri residui: 0,8 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta, 5,6 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Colore porpora saturo quasi cupo. Al profumo sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature; sciroppo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell'evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati.

Si esprimerà al meglio dal 2024 a fine 2029.

Temperatura di servizio: 16 - 18 C°, da far decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux.

L'abbinamento ideale è certamente con carni stufate e arrosto, selvaggina e formaggi.

### Il nostro reclamo:

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR