



H·LENTSCH  
WEINGUT-TENUTA



### Abbinamenti

Si abbina perfettamente con carni di selvaggina in generale, zuppe dal gusto intenso, carne rossa grigliata e specialità saporite.

### Bicchiere

Bordeaux o Burgunder grande

### Temperatura di servizio

16-18°C

# Lagrein Morus

*Mathusalem DOC 2009*

6 l

Colore rosso granato scuro con sfumature più chiare ai bordi, questo Lagrein ha un aroma intenso di frutta scura (ciliegia, prugna, mora), cioccolato fondente fine, con sentori di erbe e note di bosco lievemente terrose. I tannini sono leggermente sodi e vellutati, l'acidità molto fine e vivace. Complesso al palato con intensi aromi di frutta scura, caffè e leggere note tostate. L'armonia della frutta matura concentrata, il corpo complesso e la piacevole acidità sottolineano la grande qualità del prodotto.

### Scheda tecnica

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Annata                        | 2009  |
| Vitigno                       | 100% Lagrein  |
| Zona di produzione            | Bassa Atesina   |
| Altitudine                    | 320-350 m   |
| Caratteristiche del terreno   | terreni alluvionali medio-leggeri<br>su porfido rosso |
| Clima                         | continentale  |
| Esposizione                   | Ovest   |
| Forma di allevamento          | Guyot a fili di ferro - pergola                       |
| Vendemmia                     | Fine settembre  |
| Vinificazione                 | Fusto di acciaio                                      |
| Temperatura di fermentazione  | 28-30°C   |
| Maturazione in botti di legno | 18 mesi in barrique - tonneau                         |
| Affinamento in bottiglia      | 18 mesi   |

### Dati analitici

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Gradazione alcolica              | 13,5% Vol. |
| Acidità totale                   | 5,6 g/l    |
| Residuo zuccherino               | 2,7 g/l    |
| Estratto secco privo di zuccheri | 35,0 g/l   |