



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

Magnum DOC 2019

1,5 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	2019
Vitigno	100% Lagrein
Zona di produzione	Bassa Atesina
Altitudine	320-350 m
Caratteristiche del terreno	terreni alluvionali medio-leggeri 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	5,37 g/l
Residuo zuccherino	0,40 g/l
Estratto secco privo di zuccheri	31,80 g/l