



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Linticularus



LAGREIN RISERVA *Linticularus*

2011

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Caratteristiche: le sue tinte sono di un accattivante rosso granato scuro, il suo profumo quello delicato di viola mammola e di frutti di bosco. Ammalante il gioco di acidità e di tannini maturi che riserva al palato un gusto deciso e una spiccata persistenza.

Abbinamenti: si accompagna in modo eccellente sia alle carni rosse, selvaggina, selvaggina di piuma e formaggio a pasta dura.

Temp. di servizio:	17 – 18 °C
Vitigno:	100% Lagrein
Zona di produzione:	vigneti collinari a Niclara esposti a sud, sudest (230 – 330 m s.l.m.)
Terreno:	ghiaia calcinosa di sedimenti morenici
Sistema di coltivazione:	spalliera; 5.500 – 6.500 piante / ettaro
Resa:	35 – 50 hl / ettaro
Età degli impianti:	fino a 18 anni
Vinificazione:	fermentazione alcolica a cappello sommerso in acciaio; malolattica ed affinamento per 12 mesi in barriques; maturato ancora per 6 mesi in botti grandi di rovere e per un altro anno in bottiglia
Recipienti:	barrique (rovere francese, 30% nuovo), acciaio
Invecchiamento:	8 – 10 anni
Tasso alcolico:	14% vol.
Acidità:	5,2 g / litro
Zuccheri residuali:	3,5 g / litro
Disponibilità:	maggio 2014