

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



Vigna STEINRAFFLER Lagrein

Autoctono dell'Alto Adige ha saputo farsi amare in tutto il mondo. Denso e piacevolmente tipico, si svela all'assaggiatore con eleganza. Ha un colore rosso granato profondo con tendenza al nero. Il suo profumo coniuga aromi terroso-minerali e fruttati. La componente fruttata resta all'inizio quasi nascosta per poi, nel bicchiere, svilupparsi in un crescendo di aromi di susine scure mature. Al palato evidenzia le sue componenti aromatiche fruttate e minerali.

Questo antico vitigno, autoctono dell'Alto Adige, trova ottime condizioni sui declivi della nostra tenuta Steinraffler. Nel 1990 abbiamo reintrodotta in questa area vocata un vitigno quasi dimenticato in Alto Adige: il Lagrein a picciolo corto, innestato su ceppi nanizzanti e allevato a Guyot. Il ritorno di quest'antico e autoctono tipo di vino simboleggia, per noi, il felice connubio fra tradizione e innovazione.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Lagrein

TERRENO

Argilloso, sabbioso.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Arrivate in cantina, le uve vengono diraspate e, dopo un breve periodo di macerazione, il mosto fermenta per circa 10 giorni. Durante la fermentazione, il mosto rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine, lasciamo salire la temperatura per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori. Matura 15 mesi in piccole botti di rovere, altri 7 mesi dopo l'assemblaggio in una grande botte di rovere, e un minimo di un anno di affinamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE

