



ELFENBERG

LAGREIN



Le viti sono allevate a Guyot su terreni alluvionali ad un'altitudine di 400 m s.l.m.

Raccolta manuale delle uve. Raggiunta la maturazione, le uve sono disperate e fatte fermentare in vasche di acciaio ad acino intero per circa 25 giorni ad una temperatura di 24° C. Terminata la fermentazione alcolica, avviene la fermentazione malolattica e il vino viene affinato per 9 mesi in botte grande, prima di essere messo in bottiglia.

Caratteristiche: Questo vino presenta un colore rosso carico e impenetrabile con riflessi viola. Il bouquet ricco di aromi, passa da una velatura di liquirizia a baccelli di vaniglia e chiodi di garofano, conferendo al vino un'ottima complessità aromatica. Il tè nero ed il mirtillo, donano fragranza, i tannini morbidi e ben strutturati persistenza e longevità a questo Lagrein.

*Temperatura di servizio: 16° C*

*Gradazione alcolica: 13,5%*

*Calice: Borgogna*

*Abbinamenti consigliati: costatine di manzo brasate, filetto di cervo, petto d'anatra, arrosto di vitello, bolliti.*