



2023 Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Una "perla" dell'Alto Adige

Descrizione del vino:

Il Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige caratterizzato da intensi aromi fruttati e speziati, tannini ben integrati e un friccheur tipico della varietà. Il Lagrein Schreckbichl, con il suo bouquet nobile e la sua struttura fine, ha già deliziato molti intenditori di vino.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Schreckbichl
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Lagrein
Numero di articolo:	1219423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Lagrein
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.