



★ SANCT VALENTIN ★

LAGREIN RISERVA SANCT VALENTIN 2021

La varietà autoctona Lagrein trova le migliori condizioni per la produzione di vini di qualità nelle vigne poste sui pendii del comune di Bolzano. Il Lagrein Sanct Valentin, che nasce nel 2000, matura per 12 mesi in piccole botti di rovere, a cui seguono ulteriori 6 mesi in botti grandi per renderlo più armonico. Dal carattere robusto, al palato sviluppa una forza poderosa corroborata da un'acidità ben coniugata. Un vino vigoroso, dal considerevole potenziale d'invecchiamento.



rosso scuro tendente
al nero



aromi complessi di caffè,
cacao e frutti di bosco



rotondo, potente
e corposo

VARIETÀ:

Lagrein

ETÀ

10 a 20 anni

VIGNETI:

Località: Coste e Gries (260-300m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: depositi morenici e terreni alluvionali sabbiosi

Forma di allevamento: 50% Pergola, 50% Guyot

VENDEMMIA

da inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in contenitori d'acciaio. Successivamente svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento in barrique-tonneau. Dopo circa 1 anno assemblaggio. Quindi il vino matura per altri 10 mesi in acciaio.

RESA:

45 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 5,15 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Il Lagrein Sanct Valentin accompagna al meglio sostanziosi piatti di carne come ad esempio il lombo di bue, tutti i piatti a base di selvaggina e anche tutti i tipi di formaggi stagionati.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni ed oltre

RICONOSCIMENTI:

2019: Vinibuoni d'Italia: Corona; James Suckling: 91 Points

2018: James Suckling: 91 Points

2017: James Suckling: 90 Points



KELLEREI

ST. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it