



## KLASER

### Lagrein Cabernet Alto Adige Riserva DOC - Stoanadler 2018

Il gusto vero dell'Alto Adige. L'essenza delle nostre uve migliori, accuratamente pigiate dà vita ad un vino vellutato e pieno, potente ed elegante come l'aquila reale

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato  
Olfatto: aromi complessi di mora e ciliegia.  
Gusto: gusto pieno e vellutato, tannino fine.  
Discrete note di legno e finale lungo.

#### IN ABBINAMENTO

Questo vino robusto è ideale con piatti di cacciagione, carni rosse ed è un perfetto vino da meditazione.

#### VINIFICAZIONE

15 giorni di fermentazione in vasche di acciaio aperte cui segue fermentazione malolattica in botti di legno.  
Il vino affina fino a 18 mesi in barrique nuove e usate.

#### COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: 80% Lagrein, 20% Cabernet, 30 anni.  
Località: Prutznai, 250 m s.l.m  
Terreno: terreno argilloso  
Forma di allevamento: impianto a pergola;  
viticoltura naturale integrata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18 - 20 °C

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** minimo 5 anni

**ALCOL** 14 % vol

**ACIDITÀ** 5,7 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 0,3 g/l