



## STEINRAFFLER

### *Vigna*

Denso e piacevolmente tipico, si svela all'assaggiatore con un tocco di accentuata eleganza. Ha 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 poi, nel bicchiere, sviluppa in crescendo ricordi di susine scure mature. Al palato evidenza di più le sue componenti aromatiche fruttate e minerali.

Questo antico vitigno, autoctono dell'Alto Adige, trova ottime condizioni di attecchimento sui declivi della nostra tenuta Steinraffler. Nel 1990 abbiamo dissodato una porzione di questi vigneti per reintrodurre 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.

#### **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 ca. 10 giorni. Durante la fermentazione il mosto rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine lasciamo salire la temperatura onde ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

15 mesi in piccole botti di rovere, ulteriori 7 mesi dopo l'assemblaggio in una grande botte di rovere ed un minimo di un anno di affinamento in bottiglia.

#### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Carni rosse, selvaggina e formaggi.

