

DRINKS.

Cantina Colterenzio Lagrein Riserva Sigis Mundus Südtirol DOC 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408146
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Cantina Colterenzio, Weinstraße 8, 39057 Girlan / Eppan, Italia
Marque	Colterenzio
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	28 mois
Dégustation	Goût fort avec des tannins encore jeunes, des violettes, des mûres, des cerises acides, ainsi que des arômes légers de torréfaction rappelant le café et le chocolat.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Lagrein
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, veau et bœuf, viandes rouges

Description

Le domaine viticole Schreckbichl, également connu sous le nom de Cantina Colterenzio, est situé dans la région bilingue du Tyrol du Sud. Fondée en 1960, la coopérative compte 300 viticulteurs parmi ses membres, qui se consacrent à temps plein ou à temps partiel aux vignobles associés. La plupart des vignobles sont situés près de la municipalité d'Appiano, sur la route des vins. Ils couvrent une superficie totale de 300 hectares et se situent entre 230 et 650 m au-dessus du niveau de la mer. Sur les 14 cépages cultivés, 35% sont des variétés de vin rouge, dont le Lagrein. Ce cépage, originaire du Tyrol du Sud, a été créé comme un croisement naturel et a presque disparu dans les années 1970. Actuellement, la superficie cultivée est d'un peu moins de 500 hectares. Le vin Lagrein Sigis Mundus DOC, est produit à partir de raisins provenant du vignoble de Gries, près de Bolzano. Il contient des vignes âgées de 50 ans, cultivées sur des pergolas typiques de la région, qui bénéficient du microclimat chaud du bassin de la vallée et d'un sol sablo-rocailleux profond. Les baies fraîchement récoltées sont d'abord amenées au point de réception des raisins, où elles sont triées, complètement égrappées et écrasées. La fermentation du moût se déroule pendant dix jours, durant lesquels les peaux des raisins est brassée doucement. Après le transfert du jeune vin en barriques, la fermentation malolactique biologique a lieu. Le maître de chai Martin Lemayr s'occupe de l'affinage de 16 mois dans de petits fûts en bois. Cette opération est suivie d'une filtration grossière et d'un vieillissement en bouteille de 12 mois. Le Lagrein, de couleur rouge bleuté, se marie bien avec la viande rouge, le gibier, la volaille et les fromages à pâte dure. Son potentiel de vieillissement est de huit à dix ans.