

# MAURITIUS

## LAGREIN - MERLOT

2021

Südtirol · Alto Adige DOC

Nelle immediate vicinanze della moderna cantina, su terreni alluvionali caldi, prospera un Lagrein di qualità eccezionale. Alcuni dei migliori vigneti, piantati con antiche viti di Lagrein, vengono assemblati con una piccola percentuale di Merlot, variabile tra il 10 e il 20% a seconda dell'annata, per creare il vino MAURITIUS, che porta l'antico nome latino del villaggio San Maurizio. Le vecchie viti producono naturalmente basse rese, ulteriormente ridotte mediante il diradamento dei grappoli. Il risultato è un vino rosso concentrato e potente.

<b>Vitigni:</b>	85 % Lagrein - 15 % Merlot
<b>Terreni:</b>	suoli profondi di porfido di origine vulcanica
<b>Zona di coltivazione / altitudine:</b>	San Maurizio, Bolzano, 270 metri s.l.m.
<b>Clima / esposizione</b>	Sud-Sud-Est, vento di caduta fresco dalle Dolomiti
<b>Precipitazione:</b>	769 mm
<b>Età media delle viti:</b>	35 anni
<b>Sistema di allevamento / densità:</b>	Guyot, 6536 ceppi / ha
<b>Resa:</b>	42 hl
<b>Vendemmia:</b>	raccolta manuale selettiva 29. settembre al 7. ottobre

**Vinificazione:** fermentazione controllata in tini di legno, estrazione delicata tramite rimontaggio, separazione dalle vinacce dopo 15 giorni, affinamento in barrique di primo, secondo e terzo passaggio per 12 mesi.

**Andamento dell'annata 2021:** La germogliazione tardiva ha protetto dai danni del gelo tardivo, una buona disponibilità idrica durante la fioritura, che è iniziata a fine maggio e si è protratta fino all'inizio di giugno. Precipitazioni moderate durante l'estate, bassa pressione fungina, condizioni meteorologiche ottimali durante la vendemmia, uve sane e mature con eccellenti valori di acidità hanno portato a vini espressivi con un grande potenziale di invecchiamento.

**Descrizione:** Rosso granato scuro con riflessi viola, al naso tanta frutta scura e matura, mora e amarena, e un tocco di liquirizia e pepe nero. Al palato è potente, preciso, con una struttura tannica setosa, acidità vibrante, finale persistente e invitante con una nota salina.

**Abbinamenti:** Eccellente con porcini arrostiti, filetto di vitello o gnocchi di barbabietola rossa con burro chiarificato, ottimo con costolette di agnello alla griglia, perfetto con sella di cervo con funghi selvatici e torta di patate.

<b>Calice consigliato:</b>	calice da Bordeaux
<b>Temperatura di servizio:</b>	15 - 17 gradi Celsius
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	10 anni e oltre
<b>Primo anno di produzione:</b>	1998

Dati analitici

<b>Gradazione alcolica:</b>	13,5 % Vol
<b>Zuccheri residui:</b>	1,9 g/l
<b>Acidità:</b>	4,9 g/l

