



# GILFENSTEIN

## LAGREIN

Le viti sono allevate su terreni alluvionali ad un'altezza compresa tra i 400 e 600 metri sul livello del mare. Le uve raccolte a mano sono diraspate e sono fatte fermentare in vasche troncoconiche ad acino intero per circa 15 giorni ad una temperatura di 24°C. Terminata la fermentazione il vino con le bucce fa affinamento per un mese prima di procedere allo svinatura .

Malo lattica in barrique di primo passaggio dove affina sino all'imbottigliamento.