



# Helen

## LAGREIN ALTO ADIGE DOC

Il gusto e il profumo delle uve Lagrein rispecchiano in modo particolare le caratteristiche del suolo e le condizioni microclimatiche della loro località d'origine.

Le uve da cui si ricava questo vino provengono da un vigneto sito all'estremità meridionale della Val d'Isarco. Le piogge torrenziali del 1957 portarono a valle detriti morenici fangosi e pietrisco dalle montagne circostanti. Oggi, mentre di giorno questo terreno si riscalda immagazzinando calore, tra i filari soffia costantemente una fresca brezza proveniente dalla Val d'Isarco: è l'interazione di tali fattori naturali a caratterizzare il terroir di questo vigneto.

Le dimensioni ridotte degli acini dell'uva Lagrein conferiscono al vino un colore intenso e inconfondibile. La struttura tannica è di media intensità e di natura vellutata. Il tempo di maturazione in grandi botti di rovere francese è di 9 mesi.

Helene Ramoser è sempre stata entusiasta del colore scuro e dell'aroma speziato del Lagrein. "Helen" era una donna dal carattere forte, proprio come questo vino.

### Vigneti:

**Zona di produzione:** territorio classico del Santa Maddalena, 300 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** pergola

**Suolo:** detriti morenici argillosi, ghiaia fluviale, inclusioni di sabbia e porfido quarzifero eroso dalle intemperie

**Varietà d'uva:** Lagrein 100%

**Resa per ettaro:** 75 hl/ha

### Vinificazione:

**Lavorazione dell'uva:** fermentazione alcolica e macerazione a temperatura controllata in botti di rovere francese per 10-14 giorni

**Affinamento:** fermentazione malolattica e maturazione in grandi botti di rovere francese