



BARON LONGO

FRIEDBERG

LAGREIN

Mitterberg

Indicazione Geografica Tipica

Lagrein, un antico vitigno autoctono dell'Alto Adige imparentato con il Teroldego trentino, rispecchia terreno, clima e carattere altoatesini. Il terreno alluvionale detritico, calcareo e leggermente argilloso risalente alla fine dell'era glaciale, ubicato in lieve pendenza con orientamento nord-sud a circa 270 m s.l.m è ideale per questo vitigno.

Affinamento di 20 mesi in barrique e tonneau di rovere.

Temperatura di servizio 14-16°C.

Residuo zuccherino 0 g/l

Acidità 6,0 g/l

Gradazione alcolica 12,0% vol.



I terreni vinicoli di Baron Longo sorgono su una collina preistorica nell'Alto Adige meridionale, intorno al pittoresco castelletto di Villa a Egna. I vigneti a coltivazione biologica si estendono su una superficie di 20 ettari da Egna, a 240 m sul livello del mare, a Montagna, dove i vitigni resistenti ai funghi (Piwi) della varietà Solaris, tra gli altri, prosperano in un parco naturale a 1.040 m s.l.m. Le varietà più coltivate sono Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet e Merlot.

Il mastro cantiniere Anton Baron Longo punta su vini naturali, che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.



Tappo in sughero naturale sigillato con gommalacca e incisione dello stemma Baron Longo

Vetro ad alto spessore dal look antico, carattere autentico

Ritratto dal Palais Longo, un dipinto degli antenati scelto per ogni vino rosso

Nome del vino riferito alle origini della famiglia

Etichetta con rilievo Braille e stemma di famiglia, risalente al 1656