



ACQUISTATO IL

Lagertal Trento DOC Extra Brut

NV

L'espressione più alta e raffinata della produzione trentina



Svinando

Con la sua bella etichetta elegante e la denominazione Trentodoc in bella evidenza, questa bottiglia è destinata a non passare inosservata. Del resto lo spumante è considerata "l'espressione più alta e raffinata della produzione vitivinicola trentina". Una bolla importante che richiede tempo: mesi, anni. Ma l'attesa sarà ampiamente ripagata fin dal primo assaggio quando si scoprirà un vino che ha il sé il carattere che gli deriva da un clima unico, dall'altitudine e che è l'essenza stessa di questa terra magnifica. Chardonnay al 100% proveniente da vigneti a 350 metri sul livello del mare, le uve vengono raccolte a mano per essere vinificate in bianco. Segue una fase di affinamento in acciaio, prima del tiraggio. Poi, dopo la presa di spuma, il vino rimane per oltre 30 mesi in maturazione sui lieviti, fino al momento della sboccatura e del dosaggio (estremamente limitato). Spettacolare già alla vista, il vino si presenta di un colore dorato, con bollicine finissime e incessanti. Al naso si scopre un bouquet fresco e intenso, con profumi vagamente speziati, di frutta candita e agrumi, il tutto unito alla classica crosta di pane. In bocca è sorprendente per equilibrio e per la lunghezza. Un vino fresco e versatile, perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi stagionati.

Immersa nella provincia di Trento, la Vallagarina, Lagertal in tedesco, definisce l'ultimo tratto tra i monti della valle percorsa dal fiume Adige. Qui, dove le Alpi meridionali si impongono per l'ultima volta con vette dai 1000 ai 2000 metri, prima di abbassarsi verso la Val Padana, una lunga storia ha favorito gli insediamenti, i borghi e i castelli. E' in questo incantato angolo di Italia che la famiglia Zago ha dato vita alla sua Azienda Agricola con vigneti a Reviano, un piccolo paese, conosciuto per essere un ripiano morenico che favorisce la crescita di uva, donando un sapore speciale al vino. Da qui, tra l'altro, si gode di una spettacolare vista su tutta la valle e si ha la possibilità di ammirare il magnifico fiume Adige che scorre in mezzo alle viti. Lagertal si estende su 2 ettari, a 450 metri di altitudine. La produzione annua complessiva è di circa 25.000 bottiglie, ottenute nel pieno rispetto dei metodi tradizionali e selezionando solo il meglio della materia prima, per garantire qualità ed equilibrio al prodotto finale.

La Vigna

Terreno Calcareo, medio impasto

Esposizione Nord, Sud

Allevamento Pergola Semplice Trentina

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino Spumante Bianco DOC

Provenienza Trentino

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione: Raccolta manuale delle uve. Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio prima del tiraggio. Maturazione e affinamento di oltre 36 mesi di maturazione sui lieviti secondo il metodo di rifermentazione in bottiglia.

Sensazioni Colore e Perlage: spettacolare già alla vista, di un colore dorato nella sua cristallina lucentezza. Altrettanta briosità, con trame finissime a scandirne l'effervescenza. Profumo: bouquet fresco e intenso. Profumi vagamente speziati, di frutta candita, agrumi mescolati alla crosta di pane. Sapore: Classe sopraffina al palato, estremamente fine, finale lungo quanto adamantino. Temperatura di servizio 10-12°C.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821