ACQUISTATO IL .....

Lagrein Riserva Alto Adige DOC Puntay 2010



Un vibrante sorso di Alto Adige

Tra i vini più intensi ed espressivi trovati sul nostro cammino, il Lagrein di Erste+Neue si propone al naso con forza e dinamismo, dispiegando in successione un tappeto infinito di sfumature: visciole, mora, ribes, vaniglia. In bocca è pieno e rotondo, con un finale asciutto e fresco. Vino di sicuro impatto, per intenditori e non.

Il Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige. Alcuni pensano che il suo nome derivi da Vallagarina, la parte finale della valle dove scorre il fiume Adige. Altri sostengono che venga invece da Lagara, la colonia della Magna Grecia in cui si produceva il vino "Lagaritanos". Quel che è certo, è che questa interpretazione di Erste+Neue lascia il segno, e che segno! Erste+Neue è il frutto dell'unione, avvenuta nel 1991, tra la prima Cantina Sociale di Caldaro (Erste), fondata nel 1900, e la Nuova Cantina Sociale di Caldaro (Neue), nata nel 1925 (incorporando anche la cantina sociale Baron Josef di Pauli). Il risultato sono 260 ettari di vigneti che si estendono sulle zone migliori dell'area che dal Lago di Caldaro si arrampica fino al pianoro ai piedi della Mendola. La linea Puntay prende il nome dalla barricaia, una suggestiva cantina decorata dall'artista altoatesino Robert Scherer, in un intreccio simbolico tra passato e presente, mitologia e religione. I vini Puntay sono la sintesi perfetta tra il tipico carattere "di montagna" e la ricchezza minerale del suolo, in cui la grande struttura non offusca gli aromi varietali, ma li valorizza, lasciandoli intatti. Vini emozionanti: perché il vino è molto più di qualcosa da bere …

La Vigna

Terreno	Terreni alluvionali ricchi di sabbia, ghiaia e argilla
Esposizione	Sud-SudEst, 350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot/Pergola
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Lagrein 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Tutta la sua espressività per i prossimi 4/5 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, carni rosse, selvaggina, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	Fermentazione in acciaio INOX; affinamento in barrique e botti grandi di rovere francese
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; naso di frutti rossi e neri, con note vanigliate; assaggio pieno e rotondo, finale asciutto e fresco

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821