ACQUISTATO IL .....

Lagrein Rosé Alto Adige DOC 2017

Colore e freschezza dal Trentino

Il vino che ti farà cambiare idea sul tappo a vite. Eh già, sul tappo a vite ne abbiamo sentite di cotte e di crude ed è arrivato il momento di dichiarare apertamente la nostra posizione. Il tappo a vite è la chiusura più amata all'estero, non solo per la sua praticità, ma soprattutto perché è in grado di mantenere freschezza e fragranza dei profumi come nessun?altra chiusura. In Italia non è purtroppo ancora abbastanza apprezzato. Ma un crescente numero di aziende inizia ad utilizzarlo, soprattutto sui vini freschi e di pronta beva, come questo Rosato. Ti fidi di noi? Provalo!

Il Lagrein si presta eccezionalmente alla vinificazione in rosa: fine, elegante, fruttato e davvero fresco. E con quel colore rosato dai riflessi rubino che fa subito festa. Le note di lampone e il corpo pieno lo rendono davvero speciale, non fartelo scappare! Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all?interno del Castello, a testimonianza storica di un?aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l?attività vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso e sabbioso
Esposizione	Sud-est, 230m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Lagrein 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro un anno da oggi
Abbinamento	Molto abbinabile, ottimo in accompagnamento a piatti a base di pesce e carni bianche
Vinificazione	Dopo la macerazione del mosto con le bucce per circa un?ora, si passa alla pressatura soffice. Con la fermentazione a bassa temperatura si ottengono degli aromi fruttati e freschi.
Sensazioni	Rosso rubino scarico, al naso è piacevolmente fruttato, mentre in bocca è ?polposo? ed equilibrato

© 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