



ACQUISTATO IL

"Holunder" Goldtraminer Vigneti delle Dolomiti IGT 2020 2020

L'aromatico per eccellenza



Svinando

Per gli amanti del vitigno aromatico per eccellenza, questo vino non può essere ignorato. Perché nasce da una lavorazione in purezza di un vitigno che ha l'oro nel nome - Gold - e la carica potente del Traminer. "Decisamente "irriverente" - si legge sul sito dell'azienda Lagertal - perché frutto di un vitigno assolutamente innovativo, ottenuto dall'incrocio dei fiori di vite di Traminer con quelli del Trebbiano toscano. Una nuova varietà creata a metà degli Anni '50 da Rebo Rigotti. Viti pregiate e rare proprio perché destinate a vendemmie mirate e alla produzione di un vino altrettanto particolare. Maturano sul pendio basaltico di Reviano, ricco di sole sulla destra dell'Adige. In cantina le uve vengono sottoposte a una vinificazione in bianco, con una leggera macerazione in pressa, seguita dalla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Al termine di questa fase, il vino matura per 6 mesi in contatto con i lieviti, sempre in vasche di acciaio. Questo Goldtraminer nel calice appare di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso i profumi sono suadenti, raffinati, con note fruttate che ricordano la pesca e note floreali di rosa. In bocca, invece, è giustamente sapido e persistente. Ottimo come aperitivo, antipasti a base di verdure, pesce e crudità. Da gustare giovane, per godere di immediate sensazioni, o da riscoprire dopo qualche giusta stagionatura in cantina. A voi la scelta. Saprete resistere alla tentazione?

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 | Est |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 6000 |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Trentino |
| Uve | Goldtraminer 100% |
| Gradazione | 13% vol |
| Temp. Servizio | 12 gradi |
| Quando Berlo | entro 4 anni |
| Abbinamento | Aperitivo, Menù di pesce |
| Vinificazione | Vinificazione: in bianco con leggera macerazione in pressa, fermentazione in acciaio a temperatura. Maturazione e affinamento: maturazione per 6 mesi a contatto con i lieviti in acciaio, seguono 2-3 travasi in serbatoi di acciaio dove sosta per circa 12 mesi prima dell'imbottigliamento, segue poi l'imbottigliamento con sosta in bottiglia di circa 3 mesi prima dell'immissione in commercio. |
| Sensazioni | Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: Suadente, raffinato con note fruttate che ricordano la pesca e note floreali di rosa. Sapore: Giustamente sapido e persistente. Temperatura di servizio 10-12°C. |

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