



ACQUISTATO IL

"Passocroce" Lagrein Trentino DOC 2019

2019

Strutturato ed elegante



Svinando

Passocroce nasce in un luogo d'elezione per la coltivazione del Lagrein nei tenimenti di Cembra. Siamo sul versante orientale dello storico sito del Doss Caslir. Qui il Lagrein matura grazie a una felice esposizione Sud-Est, con radici antiche che affondano in un terreno franco-sabbioso, con buona dotazione di argilla. La raccolta è manuale e inizia nella terza decade di settembre. Una volta giunte in cantina, le uve vengono dapprima sottoposte a diraspatura, per poi dare inizio alla delicata fase di fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox. In seguito alla trasformazione, il vino riposa per circa un anno e mezzo in contatto con i suoi lieviti, in botti da 225 litri di rovere francese. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino prosegue con un periodo di riposo di circa altri sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Passocroce è un vino strutturato ed elegante, caratterizzato da un bel colore rosso rubino. Al naso rivela profumi netti di frutti di sottobosco, come ribes, mora e mirtillo, accompagnati da sentori di anice stellato, cacao e tabacco. Il tempo in bottiglia, poi, favorisce la comparsa di aromi che ricordano la violetta, a volte il lillà e la salvia. Rosso di grande piacevolezza, questo Passocroce è il compagno giusto per una merenda tra amici o una cena tutta a base di carne. Ottimo anche con salumi e formaggi e con la tipica carne salada trentina.

La Vigna

Terreno	Franco - sabbioso con buona dotazione di argilla
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Guyot semplice unilaterale e pergola
Densità imp.	5550

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino Alto Adige
Uve	Lagrein
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Formaggi stagionati e selvaggina
Vinificazione	Raccolta manuale, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 18 mesi circa, invecchiamento in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Dal colore rosso rubino, produmi di frutti di sottobosco accompagnati da sentori di anice stellato, cacao e tabacco

Corvée è un progetto vitivinicolo che parla della Val di Cembra, valorizzando le specificità di uve ricche di carattere, coltivate con fatica, strappando terreno alla montagna, con terrazzamenti sostenuti da muri a secco. Pochi soci, quattro per la precisione, tanta dedizione e un'idea comune, quella di realizzare grandi vini di montagna. Per farlo, in cantina (e prima ancora in vigna) si uniscono le conoscenze della tradizione alle più moderne tecniche di vinificazione. Il tutto per valorizzare al meglio quello che la natura è in grado di donare. Müller-Thurgau, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling renano, Pinot nero, Lagrein, Schiava sono le varietà coltivate, ognuna a una diversa altezza. Nascono così le linee dei vini "strutturati di rilievo", tra i 400 e i 500 metri, le bollicine d'altura, i Trento Doc, tra i 500 e i 600 metri e gli "eleganti di alta quota", tra i 600 e i 700 metri.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821