



ACQUISTATO IL .....

"Kelter" Lagrein Riserva Trentino DOC 2021

2021

## Complesso e strutturato



Si chiama Kelter, "torchio" in tedesco, ed è un Lagrein in purezza. Lo propone Cavit, Trentino DOC Riserva, ed è un bel esempio di territorialità. Le uve provengono dalla Valle dell'Adige, da vigneti che si trovano su terrazzi glaciali o morenici, con suoli bruni, mediamente profondi, ben drenati. La vinificazione è quella tradizionale in rosso, con fermentazione che avviene a temperatura controllata e lunga macerazione sulle bucce in piccoli serbatoi di acciaio inox. Al termine della fermentazione alcolica, il vino è posto in barrique dove svolge la fermentazione malolattica. Al termine di questa fase, il vino inizia un lungo periodo di maturazione in legno. Dopo l'assemblaggio, poi, riposa ancora in vasche di acciaio in attesa dell'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono profumi di lampone e mirtillo, vaniglia e cacao. In bocca, invece, il sorso è complesso e strutturato, di lunga persistenza. Perfetto per arrosti e carni in umido, accompagna bene selvaggina e carni rosse.

Cantina Viticoltori Trentini, in altre parole CAVIT. Stiamo parlando di una delle più grandi realtà produttive italiane. Una grande azienda cooperativa, fondata nel 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori consapevoli delle potenzialità della loro terra. Negli anni il successo è stato travolgente, tanto che oggi CAVIT può contare su un complessivo di oltre 6.300 ettari di vigneto in Trentino, suddiviso tra oltre 5.200 viticoltori. Un colosso, senza dubbio, capace però di produrre anche vini di alta qualità. Vini per tutti i giorni o bottiglie speciali da stappare solo nelle grandi occasioni. Tutto questo grazie alle 11 cantine associate, distribuite in tutto il Trentino, che permettono a CAVIT di disporre dei vini migliori in ogni area. Ma anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Enologico di San Michele all'Adige con cui è nato un progetto viticolo ed enologico destinato a dar vita a vini di pregio. Buoni vini del territorio, premiati dalla critica nazionale e internazionale.

### La Vigna

**Terreno** In Valle dell'Adige i vigneti si trovano su terrazzi glaciali o morenici, con suoli bruni, mediamente profondi, ben drenati con matrice ghiaioso sassosa.

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Trentino Alto Adige

**Uve** Lagrein 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** La vinificazione è quella tradizionale in rosso, con fermentazione che avviene a temperatura controllata con lunga macerazione sulle bucce in piccoli serbatoi di acciaio inox. Al termine della fermentazione alcolica è posto in barrique dove svolge la fermentazione malolattica al termine della quale inizia un lungo periodo di affinamento. Dopo l'assemblaggio riposa in acciaio prima dell'imbottigliamento. Viene effettuato un ulteriore affinamento in bottiglia prima di uscire in commercio.

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso i sentori di frutti di bosco ricordano il lampone ed il mirtillo nero arricchiti da una leggera nota di vaniglia e cacao. La notevole complessità olfattiva si ritrova anche al palato in tutta la sua pienezza. Vino di ottima struttura, che presenta un perfetto equilibrio fra un raffinato tannino ed una buona acidità.

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