ACQUISTATO IL .....

"Taber" Lagrein Alto Adige DOC Riserva Magnum 2021 2021

Patrimonio dell'Alto Adige

Coltivato nei vigneti che circondano Bolzano, il Lagrein è uno dei vitigni a bacca rossa più rappresentativi dell'Alto Adige. Varietà autoctona, viene usata per produrre vini di grande carattere. Le notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, assieme ai i terreni alluvionali sabbiosi e sciolti, danno vita a un vino complesso dai colori intensi e caratterizzato dalla tipica freschezza. Per il Lagrein Riserva Taber, Cantina Bolzano utilizza soltanto uve accuratamente selezionate. Indiscussa icona di qualità, questo rosso è prodotto con uve raccolte in vigneti di oltre 80 anni, a Gries/Bolzano a 250 metri sul livello del mare. La vendemmia ha inizio a fine settembre e si prolunga fino a metà ottobre. La vinificazione si svolge in botti di legno, seguita da una fase di affinamento della durata di circa un anno. In questo caso vengono usate barrique francesi e botti grandi. Quel che si ottiene è un vino caratterizzato da un colore rosso granato scuro impenetrabile. Al naso si rivela fruttato, con note di ciliegia e frutti di bosco maturi, sentori di violetta, eucalipto e humus, oltre a una speziatura di cacao e vaniglia. In bocca è intenso e persistente, con una freschezza elegante, tannini nobili e morbidi. Sulla tavola accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Vino con un grande potenziale di invecchiamento.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	terreni caldi alluvionali
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Lagrein
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi
Sensazioni	Colore: rosso granato scuro impenetrabile. Bouquet: fruttato di ciliegia e frutti di bosco maturi, sentori di violetta, eucalipto e humus, speziatura di cacao e vaniglia. Sapore: intenso e persistente, con una freschezza elegante, tannini nobili e morbidi.

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. 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