



ACQUISTATO IL

"Bottega Vinai" Lagrein Trentino DOC 2022

2022

L'autoctono trentino



Svinando

Il Lagrein è un vitigno autoctono della valle dell'Adige. Il suo nome deriva dal termine "lagrino" che indica la pianta di vite. Il Lagrein è un vitigno antico, con radici che risalgono al Medioevo. È un vitigno molto resistente, adatto a terreni difficili e con temperature fredde. Il vino ha un colore rosso rubino, con riflessi violacei. Il bouquet è composto da frutta rossa, il gusto è sottile ma decisamente sapido, con note di cedro e vaniglia.

Bottega Vinai è un progetto che nasce nel cuore dell'Alto Adige con l'intento di dare vita a vini che esprimano il carattere genuino del territorio. Il vino di Bottega Vinai è un vino di grande qualità, con profumi iniziali di ciliegia, mela e ciliegia, che si evolvono in note di vaniglia e cannella. È un vino che esalta i colori e i profumi della terra, con una struttura salutare e un finale persistente. Bottega Vinai è un vino che nasce volentieri come una delle iniezioni più amiche della nostra terra.

La Vigna

Terreno

Sulle colline della Valle dell'Adige, i vigneti si trovano su terrazzi glaciali o morenici, con suoli bruni, mediamente profondi, ben drenati con matrice ghiaiosa-sassosa. In Vallagarina i vigneti si trovano sui conoidi formati dai depositi di antichi torrenti, dove abbiamo terreni calcarei, ben strutturati e ben drenati, con molti ciottoli e con un discreto contenuto di argilla.

Esposizione

Sud Ovest

Allevamento

pergola semplice trentina

Densità imp.

5000

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Trentino

Uve

Lagrein 100%

Gradazione

12.5% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menu di carne

Vinificazione

Nel tipo "dunkel" la vinificazione è quella tradizionale in rosso, con fermentazione che avviene ad una temperatura di 28-29°C e con lunga macerazione sulle bucce in piccoli serbatoi di acciaio inox, per permettere un migliore contatto tra musto e parti solide. Al termine della fermentazione alcolica è posto in barrique dove si svolge la fermentazione malolattica, al termine della quale inizia un invecchiamento di 12-14 mesi. Prima dell'imbottigliamento, subisce un ulteriore affinamento in piccole botti di rovere per altri 4-6 mesi.

Sensazioni

Vino rosso di colore rubino molto intenso con sentori intensi di frutti di bosco (lampone, ribes rosso e mora) e di vaniglia; la notevole complessità olfattiva si ritrova puntualmente anche in bocca, in tutta la sua pienezza. Vino di notevole struttura, che presenta un perfetto equilibrio fra tannini ed acidità, gradevolmente vivace e persistente al sapore.

Le origini del Lagrein si perdono nel tempo. Pare che fosse addirittura coltivato già nel XVI secolo dai Padri benedettini a Gries di Bolzano. Oggi è ampiamente diffuso in tutto il Trentino, al punto che qualcuno ipotizza che il suo nome derivi da quello della Vallagarina. CAVIT lo propone in questa elegante versione, prodotta a partire da uve raccolte nelle zone meglio esposte della valle dell'Adige e della Vallagarina, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Vinificazione tradizionale in rosso, macerazione e fermentazione avvengono in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Quindi, al termine della fermentazione alcolica, il vino viene passato in barrique di rovere dove si svolge la malolattica ed è prevista una fase di maturazione che si protrae per oltre un anno. Ma non basta. Prima dell'imbottigliamento, infatti, il vino subisce un ulteriore affinamento in piccole botti di rovere per altri 4-6 mesi. Ne deriva un bel calice di colore rosso rubino molto intenso, con sentori di frutti di bosco, e in particolare lampone, ribes e mora, e chiari riconoscimenti di vaniglia. In bocca è ben strutturato, con un perfetto equilibrio fra tannini e acidità?. Facile da abbinare con soddisfazione, è un vino che si sposa bene con antipasti caldi, primi piatti conditi con sughi di carne o il pollo alla cacciatora.

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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821