ACQUISTATO IL .....

"Bottega Vinai" Lagrein Trentino DOC 2022 2022

L'autoctono trentino



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 ghiaioso-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 mosto 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 difrutti 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 acidita?. 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821