ACQUISTATO IL .....

Lagrein Alto Adige DOC 2025 2025



Intensamente fruttato

Non c'è nulla di più piacevole di un delicato calice di Lagrein, nobile autoctono dell'Alto Adige. Del resto lo si coltiva qui fin dal XIV secolo e oggi è, a ragione, considerato uno dei migliori vini rossi della regione. Cantina cooperativa di San Michele Appiano lo propone in questa versione classica, prodotto a partire da uve raccolte a Gries, presso Bolzano e intorno al lago di Caldaro. Raccolta manuale a piena maturazione, le uve vengono rapidamente conferite in cantina per dare inizio alla lavorazione. Fermentazione in acciaio, dopo la svinatura il vino subisce la fermentazione malolattica e un affinamento in grandi botti di legno. Nasce così un rosso caratterizzato da un colore scuro, addirittura tendente al nero. I profumi sono intensamente fruttati e ricordano la ciliegia, la violetta e la mora. In bocca, invece, risulta subito piacevolmente vellutato. Decisamente morbido, ha un lungo finale speziato. Vino godibilissimo già dopo pochi anni dalla vendemmia, va servito non eccessivamente caldo per valorizzare al meglio la freschezza dei suo bouquet. Ottimo in abbinamento con pietanze saporite, come l'agnello, la selvaggina e i formaggi erborinati.

Circa 2milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

La Vigna

Terreno	Depositi morenici e terreni alluvionali sabbiosi
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot e Pergola
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Lagrein
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio. A seguire fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di legno.
Sensazioni	Rosso scuro tendente al nero. Profumi fruttati di ciliega, violetta e mora. Vellutato, morbido, speziato

© 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