ACQUISTATO IL .....

Lagrein Gries Riserva "Select" Alto Adige DOC 2023 2023



L'autoctono Altoatesino

Appartiene alla linea Select, questo interessante Lagrein in purezza, Alto Adige Gries Riserva DOC. Il Lagrein, del resto, come varietà autoctona dell'arco alpino, è sicuramente uno dei fiori d'occhiello della viticoltura Altoatesina. Ama il fresco ma non disdegna il clima mite che caratterizza la conca di Bolzano, dove può affondare le sue radici in terreni profondi e sciolti. Qui le condizioni sono perfette per portare a completa maturazione i grappoli. Poi è solo merito dei bravi vignaioli locali, come Hans Rottensteiner, trasformarli in un vino pieno e scuro. In questo caso le uve utilizzate provengono da tre vigneti situati nel centro della frazione Gries, con viti vecchie piu? di 30 anni. Dopo una fermentazione in cemento il vino matura in barrique per 12 mesi, seguiti da altri 12 mesi in botti di rovere. Questo intrigante Lagrein si presenta nel calice di un bel colore profondo, con fantastiche note di viola, ciliegia, cioccolato, liquirizia, frutti di bosco e, con il passare del tempo, anche di tabacco. In bocca rivela un carattere fruttato e vellutato, con tannini dolci resi morbidi proprio da un uso sapiente delle barrique. Ottimo con la selvaggina, in generale questo rosso va proposto in abbinamento a piatti di carne dal sapore piacevolmente speziato. Ottimo, per esempio, con il classico gulash di manzo.

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprietà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

La Vigna

Terreno	Sedimentario sabbioso porfirico
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot / pergola
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Lagrein
Gradazione	13
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione in cemento, maturazione per 12 mesi in barrique e altri 12 mesi in cemento
Sensazioni	Intenso, profondo, tannico, lunga persistenza

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