



ACQUISTATO IL

"Laurin" Lagrein Merlot Alto Adige DOC 2023

2023

Piacevole, pieno e corposo



Svinando

La Vigna

Terreno Le uve provengono in parte dalla zona di Giralan sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati, ed in parte dalla Bassa Atesina dove troviamo terreni sabbiosi, caldi e profondi. Queste componenti costituiscono la base per questa cuvée piena di carattere.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 60% Lagrein, 40% Merlot

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (12-15 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 18 mesi in barrique e grandi botti di rovere. Dopo essere stato assemblato il vino viene affinato per ulteriori 3 mesi in bottiglia, prima di essere commercializzato.

Sensazioni L'armonia morbida e vellutata del Lagrein e del Merlot viene ulteriormente arricchita da un delicato tono di legno. Ne risulta

un rosso piacevole, pieno e corposo, di carattere moderno, che si abbina in modo eccezionale a carne alla griglia, selvaggina, formaggio piccante.

Arriva dall'Alto Adige questo Laurin, interessante assemblaggio di uve Lagrein e Merlot. A proporlo è la Cantina Giralan che sceglie diversi tipi di suoli per raccogliere le sue uve. In parte le uve provengono dai vigneti collinari dell'Oltradige, a un'altezza di circa 450 - 500 metri sul livello del mare. In parte, invece, provengono dalla Bassa Atesina, dove i terreni sono sabbiosi, caldi e profondi. Vendemmia manuale in piccoli contenitori, il mosto viene fatto precipitare per gravità in tini d'acciaio inox, dove fermenta per circa due settimane. Poi, dopo aver svolto anche la malolattica, viene passato in barrique e grandi botti di rovere per la fase di maturazione che si protrae per circa 18 mesi. In questo vino l'armonia morbida e vellutata del Lagrein e del Merlot viene arricchita da un delicato tono di legno. Ne risulta un rosso piacevole, pieno e corposo, di carattere moderno, che si abbina in modo eccezionale a carne alla griglia, alla selvaggina e ai formaggi piccanti.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Giralan e a fondarla, guarda caso, furono proprio 23 viticoltori. Cabala a parte, la cantina ha come sede uno storico maso del XVI. Dietro a queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina, oggi si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini. Ne è passata di acqua sotto ai ponti. E di vini in quelle cantine. Oggi i viticoltori coinvolti nel progetto di Giralan sono 200, distribuiti su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari. Vigne nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, tutte lavorate con grande dedizione. L'enologo responsabile della creazione dei vini è Gerhard Kofler, che cura personalmente i contatti con i vignaioli, fornendo la propria consulenza nelle fasi più delicate della stagione. Il risultato è qui da provare. Vini di qualità elevatissima, suddivisi in tre distinte linee: Le Selezioni, I Vigneti e I Classici.