



ACQUISTATO IL

"Laurin" Lagrein Merlot Alto Adige DOC 2023

2023

Piacevole, pieno e corposo



Svinando

Il vino nasce dalla fusione di due uve: Lagrein e Merlot. Il Lagrein è una uva antica che si coltiva da secoli nella Bassa Atesina. È una uva con un carattere molto marcato, con profumi di cedro, noce e spezie. Il Merlot è invece una uva più moderna, con un carattere più mite e soffice. Il vino ha un colore rubino intenso con riflessi violacei. Il bouquet è profondo e complesso, con note di frutta rossa matura, come ciliegia e mirtilli, e note di erbe aromatiche. Il palato è pieno e corposo, con tannini ben integrati e una buona acidità.

Tenuta Gireldi è un progetto che nasce nel 1998 dall'idea di un gruppo di amatori del vino che decise di unirsi per creare un luogo dove poter condividere il loro passione per il vino. Il nome di Tenuta Gireldi deriva dal fatto che la proprietà si trova sulla collina di Gireldi, una località della Bassa Atesina. La Tenuta Gireldi produce vini di qualità, con un focus particolare sulla produzione di vini di abbinamento. I vini prodotti sono frutto di una selezione dei migliori vitigni della zona, con un attento controllo delle colture e una lavorazione artigianale.

La Vigna

Terreno

Le uve provengono in parte dalla zona di Gireldi 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 Girlan 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 Girlan e a fonderla, 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 Girlan 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.

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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821