ACQUISTATO IL .....

"Gries" Lagrein Alto Adige DOC Riserva 2024 2024

Intrigante Lagrein



La Vigna

Terreno Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute. Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot e Pergola

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100%Lagrein

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in barrique (50%). Per l'affinamento in barrique si utilizzano per un terzo botti nuove. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

Sensazioni Colore: rosso rubino – granato intenso con delicata velatura violacea. Profumo: Il bouquet di questo vino svela note terrigne e minerali che si sposano molto bene con gli aromi fruttati, soprattutto di amarena, marmellata di prugne e

cioccolato amaro. Sapore: Anche al palato, queste note fruttate, speziate e nel contempo morbide, determinano una piacevole contrapposizione, dando a questo Lagrein riserva una pienezza articolata e complessa.

I terreni alluvionali che ricoprono il quartiere bolzanino di Gries sono da sempre la posizione ideale per coltivare il Lagrein. Lo testimoniano fonti scritte che risalgono addirittura al 1379. Ne è un bel esempio questo rosso proposto da Cantina di Terlano, ottenuto da uve vendemmiate a mano e velocemente conferite in cantina per dar inizio a una accurata vinificazione. Dopo la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox, il vino viene trasferito in botti di legno per le fasi delicate di finitura Qui resta per non meno di un anno, durante il quale svolge anche la cosiddetta fermentazione malolattica. Parte del vino riposa in botti di legno grande, e parte in barrique, di cui circa un terzo sono nuove. Rosso rubino con riflessi granato e una delicata velatura violacea, questo Gries presenta un bouquet particolarmente intrigante, con note terrigne e minerali che si sposano bene con gli aromi fruttati, soprattutto di amarena, marmellata di prugne e cioccolato amaro. In bocca si ripropongono queste note fruttate e speziate, dando vita a un vino pieno, articolato e complesso.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

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