



ACQUISTATO IL

Lagrein Südtirol DOC 2021

2020

Lagrein super tradizionale



Konrad Oberhofer ci regala questo Lagrein super tradizionale, ottenuto da una lavorazione in purezza di uve provenienti da vigneti di collina, con suoli composti da argilla, ghiaia e sabbia. In seguito a una vendemmia selettiva, le uve vengono diraspate e il mosto viene fatto fermentare per circa 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione il mosto rimane in continuo contatto con le bucce e, verso la fine della fermentazione, la temperatura viene lasciata salire leggermente per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori. Dal caratteristico colore rubino carico brillante, colpisce per l'eccellente equilibrio tra l'intensità e la complessità dei profumi. Le note speziate di piccoli frutti di bosco e di viola si accompagnano a una fragranza immediata, pulita, accattivante e fresca. In bocca è armonico e persistente, con tannini raffinati e con un corpo vellutato e rotondo. Il finale è leggermente speziato con un'acidità molto equilibrata. Vino perfetto per accompagnare le gustose merende altoatesine, con speck, salumi e formaggio. Ottimo anche con selvaggina e carni rosse.

Konrad Oberhofer era un vignaiolo con un approccio all'avanguardia. Riconosciuto il potenziale dei suoi vigneti, ha iniziato a vinificare separatamente le uve delle singole tenute, aumentando così la qualità dei suoi vini. Questa visione moderna lo portò presto ad abbandonare la vendita di vino sfuso, scegliendo la commercializzazione in bottiglia. Oggi, con la stessa perseveranza e passione di allora, Martin Foradori ha raccolto il testimone del nonno Konrad, selezionando e vinificando uve dai pregiati vigneti dell'Alto Adige, in modo da portare avanti la storica tradizione della sua famiglia e dei suoi vini rinomati in tutto il mondo. Se un tempo era la Schiava, vitigno autoctono locale, a monopolizzare il mercato, oggi sono le altre varietà come il Lagrein, anch'esso autoctono, e il nobile Pinot Nero. Con loro Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Müller Thurgau.

La Vigna

Terreno Argilloso, ghiaioso, sabbioso.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Lagrein 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per circa 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione lasciamo che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

Sensazioni Un Lagrein dal caratteristico colore rubino carico brillante che rende facilmente riconoscibile questo vitigno. Colpisce per l'eccellente equilibrio tra l'intensità e la complessità dei profumi: le note speziate di piccoli frutti di bosco e di viola si accompagnano a una fragranza immediata, pulita, accattivante e fresca. In bocca è molto armonico e persistente, con tannini raffinati e con un corpo vellutato e rotondo. Il finale è leggermente speziato con un'acidità molto equilibrata.

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