ACQUISTATO IL .....

Lagrein Rosato Alto Adige DOC 2025 2025



Lo storico Lagrein Kretzer

Si parla di Kretzer riferendosi al rosé nato dalle uve Lagrein, una tecnica già diffusa nel Medioevo. Il nome "Kretzer" deriva dalla parola "Kretze", un cestino di vimini intrecciato nel quale veniva filtrato il mosto, per separare il succo dalle bucce. Oggi le tecniche produttive si sono raffinate, ovviamente. Ma il principio è sempre lo stesso. Bastano poche ore di contatto tra mosto e bucce per colorare il liquido con la giusta tonalità di rosa. In questo caso le uve di Lagrein provengono dai vigneti di Bolzano, a 260 metri di altitudine, con radici che affondano in suoli sabbiosi e profondi di origine alluvionale. In cantina la tecnica usata è quella del salasso. Circa la metà delle uve viene pressata, mentre l'altra metà del mosto sosta invece sulle bucce per alcune ore prima della fermentazione. Una volta unite le due parti, segue la fase di fermentazione, in acciaio inox a temperatura controllata. Di colore rosa cerasuolo brillante, questo rosato seduce grazie ai suoi profumi freschi e giocosi. Un bouquet fruttato, con ciliegia, lampone e ribes. In bocca, invece, ha una struttura piena, acidità gradevole e fine. Il rosato di casa Muri-Gries, nonostante la sua piacevole beva, ha il carattere e il finale persistente di un vino rosso. Da servire leggermente freddo in abbinamento a bruschette, risotti e piatti delicati a base di pesce.

Dalla Svizzera con amore. Si potrebbe sintetizzare così la bella storia di Muri-Gries, risalente al 1845 quando, un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri, in Svizzera, giunse a Gries, alle porte di Bolzano. Qui rilevò l'abbazia dei canonici agostiniani e con essa anche la loro attività vitivinicola già antica di secoli. Nacque così una stretta simbiosi fra convento, cantina e vigneti, rimasta intatta fino ai giorni nostri. Oggi la cantina Muri-Gries può contare sulla produzione di vini d'eccellenza, ottenuti esclusivamente dalle uve dei vigneti più pregiati della tenuta. In cantina, per la vinificazione vengono usate moderne vasche in acciaio. Poi botti in legno e barrique per completare l'affinamento dei buoni vini ottenuti in particolare dal Lagrein, varietà autoctona amante dei terreni altoatesini.

La Vigna

Terreno	Sabbioso profondo di origine alluvionale
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Alto-Adige
Uve	Lagrein
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Seguendo il metodo del salasso, cirla la meta' delle uve viene pressata, l'altra meta' del mosto sosta invece sulle bucce per diverse ore prima della fermentazione. Una volta unite le due parti, segue la fermentazione per 8 giorni in accio inox a temperatura controllata di 19°.
Sensazioni	Struttura piena, acidità gradevole e fine, godibile freschezza e un carattere giovanile

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