



ACQUISTATO IL

Lagrein Rosé Alto Adige DOC 2025

2025

Fresco e di grande precisione



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Lagrein

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il rosato si ottiene vinificando in bianco le uve del Lagrein. Queste sono talmente ricche di colore che già le lacerazioni durante la pressatura bastano per dare al succo il suo caratteristico rubino chiaro.

Sensazioni Colore: Rosa cerasuolo brillante, luminoso e invitante. Trasparente ma deciso, comunica subito freschezza e precisione. Al naso: Profilo nitido e fragrante: fragolina di bosco, lampone e ciliegia croccante, con leggere sfumature floreali e un tocco fresco che richiama le erbe alpine. Naso diretto, senza fronzoli. Sapore: Al palato è fresco, scorrevole e ben equilibrato. L'acidità è viva ma integrata, il frutto resta succoso e pulito, con una chiusura asciutta e armoniosa. Beva agile, ritmo alto, finale invitante che chiede il secondo sorso.

Il Lagrein, il principe dei rossi altoatesini, è un'uva così generosa di pigmento da colorare il mosto al minimo contatto. Basta infatti una pressatura delicata perché il succo ottenuto si tinga di quel rosa cerasuolo vivido che rende questo rosato immediatamente riconoscibile nel calice. Siamo in un territorio dove la montagna incontra la città. Il Lagrein Rosato, o Kretzer, come viene chiamato tradizionalmente in queste valli, nasce dai vigneti che circondano Bolzano, in un anfiteatro naturale protetto dalle vette più alte. Qui i terreni sono composti prevalentemente da porfido, una roccia vulcanica che accumula calore durante il giorno per rilasciarlo la notte. Questo microclima permette all'uva di maturare perfettamente, mantenendo però quella vena minerale e tagliente che solo l'Alto Adige sa regalare ai suoi vini. Lagrein al 100%, questo vitigno autoctono è noto per la sua rusticità elegante e per i tannini vellutati. Quando viene vinificato in rosato, il Lagrein sposta l'attenzione sulla sua componente più fruttata e acida. La magia avviene in cantina attraverso una vinificazione in bianco molto attenta. Poiché la buccia del Lagrein è ricchissima di antociani, i tecnici di Rottensteiner devono essere rapidissimi. La successiva fermentazione avviene interamente in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Questo metodo serve a congelare gli aromi primari dell'uva, garantendo che nel bicchiere arrivi solo la freschezza croccante del frutto appena colto, senza interferenze esterne. Rosa cerasuolo brillante, una tonalità luminosa che invita subito all'assaggio, al naso spiccano la fragolina di bosco, il lampone e una ciliegia croccante che sembra appena staccata dall'albero. Non mancano sfumature floreali e un ricordo di erbe alpine che pulisce l'olfatto. In bocca la beva è agile e il ritmo è altissimo. L'acidità è viva e vibrante, integrata perfettamente in un corpo succoso che chiude in modo asciutto e armonioso. Ottimo come aperitivo, magari insieme a un tagliere di Speck altoatesino poco stagionato, si sposa egregiamente anche con un menù di pesce o con la cucina orientale.

Roter Stein, ovvero "pietra rossa". Nomen omen, un nome un destino. Questa pietra non è solo una decorazione, ma rappresenta le fondamenta stesse su cui poggia l'intera storia di questa famiglia. E' il porfido, roccia vulcanica di colore rossastro che domina i pendii intorno a Bolzano. Su questa terra difficile, minerale e decisa, i Rottensteiner coltivano con dedizione da secoli, anche se la storia recente della famiglia risale al 1956, grazie alla visione di nonno Hans Lagrein. Queste sono talmente ricche di colore che già le lacerazioni che inizia la sua avventura vendendo vino siso in Svizzera. Il figlio Toni, negli anni '80, intuì che il futuro era nell'imbottigliamento e nella qualità assoluta e oggi la guida della cantina è passata nelle mani della terza generazione con Hannes e sua moglie Judith, che portano avanti l'eredità familiare con uno spirito fresco e contemporaneo. Ma i Rottensteiner non sono soli. L'azienda è infatti il cuore di una "famiglia allargata" che comprende circa 50 viticoltori locali. Questi contadini, spesso legati alla cantina da collaborazioni storiche che durano da decenni, curano piccoli appezzamenti come fossero giardini, permettendo alla tenuta di attingere alle migliori uve di tutta la zona di Bolzano e dintorni. La filosofia produttiva è chiara e onesta: il vino deve essere elegante e sincero. L'obiettivo è portare nel bicchiere la purezza del vitigno e l'impronta del suolo porfirico. Un altro elemento

distintivo è il legame con i cinque masi di famiglia, ognuno con la sua storia e la sua specifica vocazione, come il celebre Premstallerhof per il Santa Maddalena o il Kristplonerhof.