



ACQUISTATO IL .....

De Tarczal Lagrein Vallagarina IGT

2013

## Un rosso versatile



Rosso leggero, beverino, adatto in tutte le occasioni, dall'aperitivo in poi. Ottimo a tutto pasto, versatile e facilmente abbinabile anche con piatti estivi.

In Vallagarina si fa vino da sempre. E a Marano d'Isere, nelle cantine oggi di proprietà della famiglia De Tarczal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento. Gèza dell'Adami De Tarczal, ammiraglio della Regia Imperial Flotta Austro-Ungarica, ha ricevuto la proprietà in dote dalla Contessa Alberti più di un secolo fa. Da allora, il nome De Tarczal è sinonimo di vino di altissima qualità. I 17 ettari di vigneto si trovano a mezza collina, sul lato destro del fiume Adige. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: moscato giallo, pinot bianco, chardonnay e muller thurgau a bacca bianca; marzemino, schiava, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. Nella cantina, interamente costruita sottoterra, i vini più strutturati affinano in botti di rovere da 50 ettolitri, plasmando vini a cui è difficile resistere: almeno, noi non ci siamo riusciti...

Svinando®

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Misto impasto con scheletro superficiale
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 300 - 350 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4000 -5000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	Lagrein 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 2 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
<b>Vinificazione</b>	Classica vinificazione in rosso, con 10 giorni di fermentazione sulle bucce. A fine fermentazione le bucce rimangono sommerse nel liquido per 20 giorni per avere una maggiore estrazione di colore. Affinamento in tonneau per 18 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino; al naso sensazioni fruttate di lampone, poi ricordi floreali di viola; in evoluzione ricorda i profumi della confettura di prugna, spezie; all'assaggio è armonico e persistente

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821