ACQUISTATO IL .....

"Perl" Lagrein Alto Adige DOC 2023 2023

Un Lagrein che arriva dritto al cuore

Il Südtirol Alto Adige Lagrein DOC Perl di Cantina Bolzano è sopra ogni altra cosa armonico al palato, pur vantando un ventaglio d'aromi e suggestioni che lascia stupefatto anche il più esigente tra i Wine Lover. Coniuga aromi fruttati a una grande morbidezza di tannini, il tutto filtrato da una luce cremisi data dal tessuto cromatico rosso rubino intenso. Al naso il Südtirol Alto Adige Lagrein DOC Perl irretisci per l'arabescata trama di sentori, prugna e amarena netti su tutti. Speziato e minerale, tannico senza rinunciare a una piacevole morbidezza, questo Lagrein vanta un'acidità accentuata, tipica del varietale, godibile fin dal primo assaggio. A tavola si sposa alla perfezione con carni alla griglia e arrosti, convince con la selvaggina e stupisce con i formaggi dal sapore più intenso. Un Lagrein da urlo, questo Perl firmato Cantina Bolzano.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno Nel fondovalle, nella zona di Gries, la struttura ghiaiosa del terreno unita a condizioni atmosferiche particolarmente favorevoli, offre al vitigno Lagrein le premesse ideali per il suo sviluppo.

Esposizione 250 m s.l.m.

Allevamento Pergola, spalliera

Densità imp. da 3500 a 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Lagrein

Gradazione 13,5 Vol.%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 4 - 5 anni

Abbinamento Carne alla griglia o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati

Vinificazione Tradizionale fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio, affinamento in botti di rovere e successivamente in bottiglia.

Sensazioni Colore: rosso rubino intenso. Bouquet: fruttato con sentori di amarena e prugna, floreale, speziato e minerale tipiche note di cacao. Sapore: vellutati accompagnati dall'acidità tipica del Lagrein.

© 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