ACQUISTATO IL .....

Lagrein Alto Adige DOC 2022 2022



Un classico della cantina di Novacella

Nel bicchiere si presenta di una bella tonalità di rosso che vira dal rubino al granato, con sfumature violacee, se viene stappato ancora in gioventù. Al naso è una sinfonia di fiori, con la nota tipica di viola che spicca su tutte. Poi, ovviamente, frutti di bosco e muschio. In bocca, infine, si rivela un vino di buon corpo, pur essendo vellutato e per nulla aggressivo. Un vino perfetto per essere servito in accompagnamento a una tipica cena tirolese. Del resto stiamo parlando di un Lagrein, e non di uno qualsiasi. Ma uno dei vini della linea classica della cantina dell'Abbazia di Novacella. Alto Adige DOC, ovviamente. Un nome, una garanzia.

Non si può pensare all'Alto Adige viticolo e non rivolgere lo sguardo verso le colline che ospitano i vigneti della storica cantina dell'Abbazia di Novacella. Del resto questa è annoverata tra le più antiche ancora attive del mondo. Le prime tracce documentali che parlano dell'Abbazia risalgono addirittura al 1100. Nel 1177, per la precisione, papa Alessandro III riconobbe al monastero il possesso dei vigneti nelle vicinanze e nel corso dei secoli, attraverso donazioni, fondazioni, acquisti e scambi, l'Abbazia accumulò considerevoli possedimenti di vigneti. Parte dei quali sono ancora nelle disponibilità dell'azienda dei nostri giorni. Dal fondo valle, ossia da circa 600 metri sul livello del mare, i vigneti di Novacella arrivano infatti a sfiorare i 900 metri di quota. Ancora oggi molti contadini conferiscono le loro uve migliori alla cantina dell'abbazia, perché vengano lavorate con cura e trasformate negli eccellenti vini apprezzati in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Limosabbioso porfirico di origine alluvionale
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% lagrein
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	polenta gratinata con funghi porcini, herrengròstl - rosticciata tirolese, filetto di manzo con puré di sedano e burro alle erbe
Vinificazione	Fermentazione acciaio inox con macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere da 60 hl. Maturazione di 6 mesi
Sensazioni	Vino rosso di colore da rosso rubino a rosso granato scuro, con sfumature violacee se giovane. Gradevole, con bouquet di viola mammola, frutti di bosco e muschio. Di corpo e vellutato al palato.

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