

Nel cuore dell'Alto Adige nascono gli inebrianti profumi dei vini di Cantina Tramin. Un progetto enologico che rappresenta il lavoro di 300 vignaioli legati a questa terra da generazioni, capace di esprimere tutta l'eleganza e gli incomparabili profumi di un terroir unico, di trasmettere l'esperienza e la cultura contadina locale, da sempre, intimamente legata alle montagne, alla natura e ai suoi ritmi.



Lagrein

Denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

Annata: 2015

Descrizione dell'annata: una primavera anticipata dalle temperature molto miti, ha dato inizio alla fase vegetativa con notevole anticipo. Mesi estivi caratterizzati da giorni molto soleggiati e secchi, alternati a notti piuttosto fresche; le forti escursioni termiche hanno salvaguardato le uve, facendole evolvere in un ciclo di maturazione fisiologica ottimale. Un settembre fresco inoltre, ha rallentato la maturazione, facendo giungere alla vendemmia grappoli d'uva maturati in modo eccellente. I vini bianchi ottenuti sono eleganti, con un'ottima succosità, profondità e ampiezza di aromi. I vini rossi sono intensi, fruttati e di grande carattere.

Uve: Lagrein

Vigneti: zona collinare a 250-350 metri slm, terreno calcareo di conformazione argillosa, ghiaiosa e sabbia. Forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Resa: 75 hl/ettaro

Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Poi le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata (28-30° C) in piccoli contenitori d'acciaio e di cemento, dove avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in fusti di rovere di varia capacità e parzialmente in vasche di cemento per almeno 6 mesi.

Note sensoriali: vino autoctono dell'Alto Adige, si presenta di un colore rosso rubino e rosso granata intenso. Bouquet tipico del varietale: un gradevole profumo di viole, mirtillo e more. Il gusto è pieno, avvolgente, leggermente aspro e fruttato, delicato e vellutato da finissimi tannini, tipici per questo vitigno storico. Finale succoso e persistente.

Abbinamento: eccellente con molti piatti della cucina altoatesina, in particolare con selvaggina, cacciagione, carni rosse a cottura inglese e formaggi stagionati e piccanti.

Come servirlo: 18-20° C

Zuccheri residui: 1,0 g/l

Acidità totale: 4,8 g/l

Cont. Alcolico: 13 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l