



ACQUISTATO IL

Lagrein Alto Adige DOC 2023

2023



Svinando

Intensamente fruttato

Non c'è nulla di più piacevole di un delicato calice di Lagrein, nobile autoctono dell'Alto Adige. Del resto lo si coltiva qui fin dal XIV secolo e oggi è, a ragione, considerato uno dei migliori vini rossi della regione. Cantina cooperativa di San Michele Appiano lo propone in questa versione classica, prodotto a partire da uve raccolte a Gries, presso Bolzano e intorno al lago di Caldaro. Raccolta manuale a piena maturazione, le uve vengono rapidamente conferite in cantina per dare inizio alla lavorazione. Fermentazione in acciaio, dopo la svinatura il vino subisce la fermentazione malolattica e un affinamento in grandi botti di legno. Nasce così un rosso caratterizzato da un colore scuro, addirittura tendente al nero. I profumi sono intensamente fruttati e ricordano la ciliegia, la violetta e la mora. In bocca, invece, risulta subito piacevolmente vellutato. Decisamente morbido, ha un lungo finale speziato. Vino godibilissimo già dopo pochi anni dalla vendemmia, va servito non eccessivamente caldo per valorizzare al meglio la freschezza del suo bouquet. Ottimo in abbinamento con pietanze saporite, come l'agnello, la selvaggina e i formaggi erborinati.

Circa 2 milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

La Vigna

Terreno Depositi morenici e terreni alluvionali sabbiosi

Esposizione Sud

Allevamento Guyot e Pergola

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Lagrein

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione in acciaio. A seguire fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di legno.

Sensazioni Rosso scuro tendente al nero. Profumi fruttati di ciliegia, violetta e mora. Vellutato, morbido, speziato

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