ACQUISTATO IL .....

Lagrein Riserva Alto Adige DOC 2021

Pura essenza del territorio

Lagrein in purezza. Il vitigno più rappresentativo della regione, raccolto nei vigneti meglio esposti del fondovalle. Siamo alle porte di Bolzano. Qui la cantina Hans Rottensteiner lavora le uve provenienti dai suoi vigneti e da quelli dei suoi storici conferitori. L'uva Lagrein raccolta a piena maturazione, viene fatta fermentare in serbatoi di cemento a una temperatura vicina ai 30 gradi. In seguito il vino viene pompato in grandi botti di rovere per la delicata fase di affinamento. Il risultato è un vino rosso rubino con riflessi tendenti al granato. Al naso note di frutti a bacca nera, come mirtilli e more, poi frutta scura e soprattutto fiori. Il bouquet si completa con tocchi di confettura e cioccolato fondente, con una leggera speziatura. In bocca è ricco e strutturato. Ben equilibrato e molto persistente.

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprietà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

La Vigna

Terreno	Terreni porfirici, profondi, alluvionali
Esposizione	Fondovalle
Allevamento	Guyot, pergola
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	100% Lagrein
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Selvaggina
Vinificazione	Il vino viene fermentato nei serbatoi di cemento a 30°C e poi matura nelle botti di rovere grandi.
Sensazioni	È un vino piacevole e secco, con note di viola, di cioccolato, di liquirizia, in bocca lascia una sensazione vellutata e leggermente tannica; tannini dolci però..

© 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