

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: 2019

descrizione dell'annata: l'inverno è finito con cospicue nevicate in montagna. Temperature più miti del solito a marzo e aprile e terreni ben nutriti hanno portato a una germogliazione poco uniforme e prematura. Maggio è stato caratterizzato da temperature più basse che hanno ritardato la fioritura. Il caldo e umido di giugno hanno incrementato il rischio di malattie fungine, contenuto grazie a un attento lavoro manuale in vigna. I restanti mesi estivi sono stati caratterizzati da un periodo di siccità, interrotto solo da alcuni forti temporali. Due ondate di caldo non hanno praticamente avuto risvolti negativi. Da metà agosto, le temperature si sono nettamente abbassate. Durante tutto il periodo della vendemmia si è registrata una forte escursione termica. La vendemmia è cominciata con un ritardo di due settimane rispetto all'anno precedente. I vini bianchi dell'annata 2019 vantano un'impressionante freschezza, mentre i Gewürztraminer sono particolarmente eleganti. I vini rossi invece presentano note decisamente fruttate e una vivace struttura tannica.

uve: Lagrein

vigneti: zona collinare a 250-400 metri s.l.m., terreno calcareo di conformazione argillosa, ghiaiosa e sabbia; forte escursione termica con giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che scendono dalle montagne.

resa: 75 hl/ettaro

vinificazione: l'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Successivamente 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. Il vino affina in parte in fusti di rovere di varie dimensioni e in parte in vasche di cemento per almeno 6 mesi.

note sensoriali: Il Lagrein è ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono dell'Alto Adige. Si presenta di un colore che varia dal rosso rubino al rosso granato. Al naso, il bouquet ricorda viole, more e ciliegie con lievi sentori erbacei. Il gusto piacevolmente pieno è di ciliegia matura, lampone, cacao dolceamaro e liquirizia. La struttura tannica si fonde con toni speziati e regala un vino dal finale persistente.

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

temperatura di servizio: 16-18° C

zuccheri residui: 1,0 g/l

acidità totale: 5,4 g/l

titolo alcolometrico: 12,5 % Vol.

potenziale di invecchiamento: 3-5 anni

formati disponibili: 0,75 / 0,375 l