

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: 2021

descrizione dell'annata: Un lungo inverno ha posticipato il risveglio della vite agli inizi di aprile. Un abbassamento delle temperature dopo il germogliamento ha a sua volta ritardato la fioritura. In seguito, il meteo è rimasto capriccioso con un giugno caldo e un mese di luglio umido che ha posto le basi ideali per l'avvio della maturazione. Agosto ha mostrato il suo lato migliore con settimane soleggiate e temperature notturne eccezionalmente basse. Nonostante qualche breve rovescio a fine settembre/inizio ottobre, la vendemmia, iniziata con un ritardo di ca. dieci giorni rispetto al solito e caratterizzata da volumi nettamente inferiori alla media, è stata segnata da numerose giornate calde e notti sempre più fredde. I vini bianchi dell'annata 2021 fanno prova di profondità e conquistano il palato con una marcata freschezza e aromi fruttati particolarmente delicati, mentre i rossi corposi vantano una struttura tannica matura e fresche note fruttate.

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: 1,3 g/l

acidità totale: 5,4 g/l

gradazione alcolica: 13% Vol.

potenziale di invecchiamento: 3-5 anni

formati disponibili: 0,75 / 0,375 l