LAGREIN 2020
TRENTINO DOC

Un terreno ciottoloso a scheletro prevalente, ricco di sassi, e detto appunto sasèra *è all'origine di questo vino.*

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'annata 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente più calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si è contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidità, e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento più idoneo alla raccolta. Il lavoro eseguito da soci e tecnici ha permesso di incantinare uve sane e ben mature.
Zona di provenienza Pasina, adiacente a Varone: si tratta di una zona ben esposta, calda, che gode di numerose ore di sole e che riesce, quindi, a conferire un'importante precocità nella maturazione delle uve.
Varietà di uva utilizzata 100% Lagrein.
Tipologia del terreno Terreno di medio impasto tendente al calcareo, ciottoloso a scheletro prevalente, che ne favorisce un buon drenaggio evitando i ristagni d'acqua. La ricchezza in sassi crea notevoli difficoltà nella sua lavorazione e ne conferisce il nome dialettale di *sasèra*.
Forma di allevamento Guyot.
Produzione 95 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia La vendemmia si è svolta il 9 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve. L'uva trasportata in cantina in cassette da 4 kg circa ed è stata posta in locale di appassimento per un paio di settimane.
Vinificazione Dopo il breve appassimento le uve sono state diraspate e ne è seguita una macerazione a freddo prefermentativa di un paio di giorni. La fermentazione alcolica è stata eseguita in appositi vinificatori in acciaio a temperatura intorno a 23-24 °C con macerazione sulle bucce per tutti i suoi undici giorni di durata.

LAGREIN 2020
TRENTINO DOC

Affinamento Alla fermentazione alcolica e dopo un primo travaso è seguito un periodo di un anno di affinamento in acciaio inox e legno. A metà gennaio 2022 il vino è stato assemblato e il 26 febbraio ne sono state imbottigliate 5.160 bottiglie da 0,75 l e 79 magnum.
All'imbottigliamento è seguito un congruo periodo di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Vino di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei che ne denotano la giovinezza e la freschezza.
Olfatto Al naso rivela un affascinante intreccio di sfumature odorose, dapprima più speziate (ginepro, pepe, dolci di cacao e vaniglia), rivelando poi dei sentori di buona intensità di frutta rossa matura riconducibili alla ciliegia, all'amarena, al lampone e alla prugna. Ne risulta un bouquet abbastanza complesso e molto elegante.
Gusto Entra deciso in bocca, anche se in modo molto morbido: buona struttura di tannini setosi e piacevole vena fresca, che dona al vino una buona persistenza. In retrogusto emergono nuovamente le belle note fruttate che permangono a lungo in bocca.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,41% vol.
Zuccheri 2,3 g/l.
Estratto secco 28,6 g/l.
Acidità totale 5,01 g/l.
pH 3,82.
Contiene solfiti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

• Risotti con salsiccia.
• Grigliate di carne.
• Salumi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 °C, in bicchieri ampi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

5 anni e oltre.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,35 kg) • 1,5 l (2,79 kg)
Tipo bottiglia Bordolese Riva • Bordolese (1,5 l)
Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,67 kg
Misure cartone (0,75 l) Larghezza 30,5 cm • Altezza 18 cm • Profondità 25,5 cm
Palettizzazione (0,75 l) 100 cartoni • Peso 890 kg • Altezza 185 cm

CANTINA DI RIVA
ITALIA