



LAGREIN 2022

TRENTINO DOC



Dieser Wein stammt von einem kiesigen Boden mit einem vorherrschenden Skelett, reich an Steinen, genannt sasèra.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Das Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

Herkunftsgebiet Pasina, nahe Varone, ein gut belichtetes, warmes Gebiet mit vielen Sonnenstunden, das den Trauben eine frühe Reifung ermöglicht.

Verwendete Rebsorte 100% Lagrein.

Bodenart Mittlerer kalkhaltiger und kiesiger Boden mit einem ausgeprägten Skelett, das eine gute Drainage begünstigt und Staunässe vermeidet. Aufgrund der vielen Steine bereitet die Bearbeitung der Weinberge erhebliche Schwierigkeiten. Deshalb die dielaktale Bezeichnung *sasèra*.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion 90 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Weinlese fand zwischen dem 5. und 13. September mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben statt. Die Trauben wurden Kisten zu etwa 250 kg in die Kellerei transportiert.

Vinifikation Die Trauben wurden abgesteelt, und es folgte eine präfermentative Kaltmazeration von ein paar Tagen. Die alkoholische Gärung wurde in einem speziellen Edelstahltank bei einer Temperatur von etwa 23-24 °C mit Maischegärung für ein paar Wochen durchgeführt.



LAGREIN 2022

TRENTINO DOC

Reifung Nach der alkoholischen Gärung und einem ersten Abstich folgte eine Reifezeit von einem Jahr in Edelstahl und Holz. Mitte Januar 2024 wurde der Wein zusammengestellt, und am 2. Februar wurden 5.940 Flaschen zu je 0,75 l und 150 Magnum-Flaschen abgefüllt. Der Abfüllung folgte eine angemessene Flaschenreifephase vor der Vermarktung.

SENSORIK

Farbe Ein sehr intensiver rubinroter Wein mit violetten Reflexen, die seine Jugend und Frische kennzeichnen.

Geruch Das Bouquet offenbart eine faszinierende Verflechtung aromatischer Nuancen, die anfangs eher würzig sind (Wacholder, Pfeffer, Kakao und Vanillebonbons), dann aber eine gute Intensität von reifen roten Früchten wie Kirsche, Schwarzkirsche, Himbeere und Pflaume erkennen lassen. Das Ergebnis ist ein ziemlich komplexes und sehr elegantes Aroma.

Geschmack Entschlossen und geschmeidig am Gaumen. Schöne Struktur von seidigen Tanninen mit angenehm frischer Note und guter Persistenz. Im Abgang zeigen sich erneut die schönen fruchtigen Noten, die lange im Mund verbleiben.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,99% vol.

Zucker 2,3 g/l

Gesamttrockenextrakt 30,5 g / l

Gesamtsäure 5,39 g/l

pH-Wert 3,67

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Erste Gänge mit Fleischsaucen.
- Gebratenes und geschmortes Kalbfleisch.
- Lokale Wurstwaren und Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in weiten Gläsern.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl, vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Halten Sie die Flasche immer waagrecht.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,35 kg) • 1,5 l (2,79 kg)

Art Bordolese Riva • Burgunderflasche (1,5 l)

Karton (0,75 l) 6 Flaschen • Gewicht 8,67 kg

Kartonmaße (0,75 l) Länge 30,5 cm • Höhe 18 cm • Breite 25,5 cm

Palettierung (0,75 l) 100 Kartons • Gewicht 890 kg • Höhe 185 cm