



LAGREIN 2022

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 Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

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 90 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia La vendemmia si è svolta fra il 5 e il 13 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve. L'uva è stata trasportata in cantina in cassoni da 250 kg circa.

Vinificazione Le uve sono state diraspate e ne è seguita una macerazione a freddo prefermentativa di un paio di giorni.



LAGREIN 2022

TRENTINO DOC

La fermentazione alcolica è stata eseguita in apposito vinificatore in acciaio a temperatura intorno a 23-24 °C con macerazione sulle bucce per un paio di settimane.

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 2024 il vino è stato assemblato e il 2 febbraio ne sono state imbottigliate 5.940 bottiglie da 0,75 l e 150 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 13,00% vol.

Zuccheri 2,3 g/l

Estratto secco 30,5 g/l

Acidità totale 5,39 g/l

pH 3,67

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

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.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.

