

LAGREIN 2023

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 Inverno mite e poco piovoso, ma la ripresa vegetativa è stata rallentata da un aprile più fresco del consueto. Il periodo successivo, caratterizzato da piogge prolungate e copiose con lunghi tempi di bagnatura delle piante, ha sfidato i viticoltori, che grazie alla loro competenza ed esperienza hanno protetto le viti dagli attacchi fungini. La stagione è proseguita con temperature più alte. La forte escursione giornaliera, con notti molto fresche che hanno rallentato l'invaiaitura, ha consentito di preservare la componente acidica delle uve. La vendemmia è stata leggermente più tardiva e meno produttiva rispetto alla precedente e si è rilevato fondamentale il buon coordinamento fra Tecnici e Soci viticoltori per consentire di cogliere le migliori maturazioni possibili delle uve rosse in funzione del vino da produrre.

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 il 20 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve. L'uva è stata trasportata in cantina in cassoni da 200 kg circa e cassetine da 5 kg.

Vinificazione Le uve sono state diraspate e ne è seguita una macerazione a freddo prefermentativa di qualche giorno. 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.



LAGREIN 2023

TRENTINO DOC

Affinamento Alla fermentazione alcolica e dopo un primo travaso è seguito un periodo di un anno di maturazione in acciaio inox e legno. Il 13 febbraio 2025 il vino è stato imbottigliato in 6.466 bottiglie da 0,75 l e 100 magnum. All'imbottigliamento segue un periodo di affinamento di 12 mesi 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 0,3 g/l

Estratto non riduttore 30,7 g/l

Acidità totale 5,56 g/l

pH 3,59

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.



0,75 l

8 025966 401762

1,5 l

8 025966 402752