

Lagrein Dunkel Trentino DOC **MASTRI VERNACOLI**

Coltivato fin dal XVI secolo dai Padri Benedettini a Gries di Bolzano, il vitigno Lagrein è ben diffuso anche in Trentino, al punto da autorizzare l'opinione che il suo nome possa derivare dalla Vallagarina; è, in ogni caso, autoctono e dalle più nobili caratteristiche qualitative. Predilige ambienti caldi e riparati nonostante il germogliamento tardivo gli eviti i danni da gelate primaverili; è sensibile anche per tutto il periodo della fioritura che spesso risulta incompleta a scapito della quantità. In compenso, le uve danno un vino di notevole concentrazione e complessità.

Zona di produzione: Colline della Valle dell'Adige e del Campo Rotaliano, ma anche sui conoidi della Vallagarina, nei pressi di Castel Beseno, dove il Lagrein ha trovato un ottimale luogo di coltivazione su terreni sciolti sassoso-calcarei accarezzati dal vento del Garda.

Vitigni: Esclusivamente Lagrein in purezza, con rese di 60 ettolitri per ettaro. Il Lagrein è una varietà autoctona dotata di eccellente carattere e condivide parecchie caratteristiche ampelografiche ed enologiche con il Teroldego.

Vinificazione ed affinamento: Nel tipo "dunkel" la vinificazione è quella tradizionale in rosso, la fermentazione avviene in piccoli contenitori in inox ad una temperatura di 28-29°C; la macerazione sulle bucce persiste fino al termine della fermentazione alcolica, per permettere un'ottimale estrazione di colore e profumo. Al termine della fermentazione alcolica, dopo la svinatura, nel vino avviene la fermentazione malolattica, che si fa svolgere nei piccoli contenitori in inox. Prima dell'imbottigliamento il vino viene affinato per circa sei mesi, una parte in contenitori in inox e una parte in botti di rovere.

Dati analitici: -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 4,80 g/l -Estratto secco netto: 28 g/l -Zuccheri residui: 3 g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino molto intenso; al naso si avvertono forti sentori di frutti di bosco con leggere note di vaniglia. La notevole complessità di profumi è sostenuta anche da una grande ricchezza di sapori, che si esprimono con eleganza. Vino con struttura importante, dove la qualità dei tannini è in perfetto equilibrio con l'acidità, così da rendere in bocca delle suadenti sensazioni di morbidezza e di pienezza, molto persistenti.

Abbinamento: Si sposa bene con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C

