

## **Lagrein Trentino DOC BOTTEGA VINAI**

*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 un vitigno autoctono dalle più nobili caratteristiche qualitative. Predilige ambienti caldi e riparati, nonostante il germogliamento tardivo gli eviti i danni da gelate primaverili; in primavera è sensibile ai grandi sbalzi di temperatura ed alle piogge abbondanti, che causano una scarsa allegazione e una bassa resa produttiva. In compenso, le uve danno un vino di notevole concentrazione e complessità.*



**Zona di produzione:** Le zone pedecollinari meglio esposte della valle dell'Adige e della Vallagarina sui conoidi di Besenello.

Sulle colline della Valle dell'Adige, i vigneti si trovano su terrazzi glaciali o morenici, con suoli bruni, mediamente profondi, ben drenati con matrice ghiaioso-sassosa.

In Vallagarina i vigneti si trovano sui conoidi formati dai depositi di antichi torrenti, dove abbiamo terreni calcarei, ben strutturati e ben drenati, con molti ciottoli e con un discreto contenuto di argilla. I climi di queste zone sono di tipo sub-continentale, con inverni freddi, spesso nevosi ed estati calde, ma con una buona escursione termica tra il giorno e la notte. In Vallagarina, troviamo anche il benefico influsso dell'Ora del Garda, una piacevole brezza che si leva nelle ore pomeridiane dal Lago di Garda.

**Vitigni:** Lagrein con rese di 50 ettolitri per ettaro. Caratteristica foglia pentagonale trilobata con seno peziolare ad U, che d'autunno scolora nel rosso-bruno; il suo grappolo è corto e tozzo, talvolta con un'ala ben evidente, con acini coperti di persistente pruina.

**Vinificazione ed affinamento:** La vinificazione è quella tradizionale in rosso, con fermentazione che avviene ad una temperatura di 28-29°C e con lunga macerazione sulle bucce in piccoli serbatoi di acciaio inox, per permettere un migliore contatto tra mosto e parti solide. Al termine della fermentazione alcolica è posto in barrique dove si svolge la fermentazione malolattica, al termine della quale inizia un invecchiamento di 12-14 mesi. Prima dell'imbottigliamento, subisce un ulteriore affinamento in piccole botti di rovere per altri 4-6 mesi.

**Dati analitici:** -Alcool: 13,00% vol. -Acidità totale: 4,7 g/l -Estratto secco netto: 30 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino molto intenso con sentori intensi di frutti di bosco (lampone, ribes rosso e mora) e di vaniglia; la notevole complessità olfattiva si ritrova puntualmente anche in bocca, in tutta la sua pienezza. Vino di notevole struttura, che presenta un perfetto equilibrio fra tannini ed acidità, gradevolmente vivace e persistente al sapore.

**Abbinamenti:** Antipasti caldi, primi piatti con sughi di carne, pollo alla cacciatora.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C