

Kelter Lagrein 2021 Trentino DOC Riserva

Vitigno autoctono dal quale si ricava un vino di grande carattere, risultato di un'annata con un ottimo andamento climatico specialmente nel periodo di maturazione delle uve. Predilige ambienti caldi e riparati, con terreni sciolti. In primavera è sensibile agli sbalzi di temperatura e alle piogge abbondanti che ne limitano la resa produttiva; in compenso, le uve danno un vino di notevole concentrazione, complessità e freschezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone pedecollinari della valle dell'Adige, a Roverè della Luna ed in Vallagarina sul conoide di Besenello.

In 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 su 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. Il clima di queste zone è di tipo sub-continentale, con inverni freddi, spesso nevosi ed estati calde, ma con una buona escursione termica tra il giorno e la notte.

DENOMINAZIONE

Trentino DOC

VITIGNI

Esclusivamente Lagrein vendemmiato e selezionato a mano con rese di circa 40 ettolitri per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione è quella tradizionale in rosso, con fermentazione che avviene a temperatura controllata con lunga macerazione sulle bucce in piccoli serbatoi di acciaio inox. Al termine della fermentazione alcolica è posto in barrique dove svolge la fermentazione malolattica al termine della quale inizia un lungo periodo di affinamento. Dopo l'assemblaggio riposa ulteriormente in acciaio prima dell'imbottigliamento; viene effettuato un ulteriore affinamento in bottiglia prima di uscire in commercio.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,15 % vol
Acidità totale: 5,25 g/l
Estratto secco netto: 32 g/l
Zuccheri residui: secco

Contiene solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso i sentori di frutti di bosco ricordano il lampone ed il mirtillo nero arricchiti da una leggera nota di vaniglia e cacao; la notevole complessità olfattiva si ritrova anche al palato in tutta la sua pienezza e vivacità. Vino di ottima struttura, che presenta un perfetto equilibrio fra un raffinato tannino ed una buona persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna a piatti sostanziosi a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

16-18 °C



Cavit S. C. Sede Legale: Via del Ponte 31, 38123 Trento
Tel 0461.381711 | email: cavit@cavit.it | sito web: www.cavit.it

FB: [@cavitvinitrentini](https://www.facebook.com/cavitvinitrentini)

IG: [@cavitvinitrentini](https://www.instagram.com/cavitvinitrentini)

Linkedin: GRUPPO CAVIT

CAVIT
TRENTO