

Nel cuore dell'Alto Adige nascono gli inebrianti profumi dei vini di Cantina Tramin. Un progetto enologico che rappresenta il lavoro di 300 vignaioli legati a questa terra da generazioni, capace di esprimere tutta l'eleganza e gli incomparabili profumi di un terroir unico, di trasmettere l'esperienza e la cultura contadina locale, da sempre, intimamente legata alle montagne, alla natura e ai suoi ritmi.



## Lagrein

**denominazione:** Südtirol – Alto Adige DOC

**annata:** 2023

**descrizione dell'annata:** A un inverno mite, con poche precipitazioni e molto soleggiato, è seguito un mese di marzo secco che ha determinato un germogliamento relativamente precoce. La primavera è stata fresca e piovosa, mentre a giugno calde giornate di sole si sono alternate a giornate di pioggia. Un'estate calda e un inizio di settembre piovoso hanno richiesto tanto impegno ai nostri viticoltori che è stato premiato con un autunno splendido e condizioni ideali per la vendemmia. Un lavoro minuzioso in vigna, l'esperienza e l'impegno ha permesso ai nostri soci viticoltori di superare brillantemente le numerose sfide di questa annata. I vini bianchi dell'annata 2023 sono freschi e delicati e convincono per la loro succosa freschezza e freschezza. I vini rossi, soprattutto il Pinot Nero, si caratterizzano per eleganza e finezza.

**uve:** Lagrein

**vigneti:** zona collinare a 250-400 metri s.l.m., terreno calcareo di conformazione argillosa, ghiaiosa e sabbia; forte escursione termica con giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che scendono dalle montagne.

**resa:** 75 hl/ettaro

**vinificazione:** l'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Successivamente le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata (28-30° C) in piccoli contenitori d'acciaio e di cemento, dove avviene la fermentazione malolattica. Il vino affina in parte in fusti di rovere di varie dimensioni e in parte in vasche di cemento per almeno 6 mesi.

**note sensoriali:** Il Lagrein è ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono dell'Alto Adige. Si presenta di un colore che varia dal rosso rubino al rosso granato. Al naso, il bouquet ricorda viole, more e ciliegie con lievi sentori erbacei. Il gusto piacevolmente pieno è di ciliegia matura, lampone, cacao dolceamaro e liquirizia. La struttura tannica si fonde con toni speziati e regala un vino dal finale persistente.

**abbinamento:** eccellente con molti piatti della cucina altoatesina, in particolare con selvaggina, cacciagione, carni rosse a cottura inglese e formaggi stagionati e piccanti.

**temperatura di servizio:** 16-18° C

**zuccheri residui:** <1,5 g/l

**acidità totale:** 5 g/l

**gradazione alcolica:** 13% Vol.

**potenziale di invecchiamento:** 3-5 anni

**formati disponibili:** 0,75 / 0,375 l