

Lagrein

Alto Adige DOC 2014

Cantina Terlan

Un esperimento curioso e ben riuscito quello del Lagrein Alto Adige Doc della Cantina Terlan. Quando parliamo di Lagrein parliamo di un vitigno autoctono che raramente viene vinificato in rosa sebbene ciò sia possibile. Possibilità che ha tentato, con successo, la cantina Terlan che ha così regalato all'enologia una pregevole versione rosè, profumata a morbida che si traduce in una delicata struttura di un vino rosso giovane dalla grande bevibilità.

A differenziarlo dagli altri rosati è proprio il corpo e la struttura che normalmente i vini di questo colore non hanno. Un rosato che convince anche gli amanti del rosso insomma.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Alto Adige
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Terlano
Vitigno	Lagrein 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Zuccheri	2,4 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa chiaro, carico e lucente con riflessi
Gusto	Al palato questo ino si presenta assai vinoso e morbido, con un effetto molto armonico che contrasta bene con la sua acidità fruttata e fresca
Profumo	Molto fruttato con note di lampone e fragola, e un leggero sentore di amarena
Abbinamenti	Secondi piatti di tartare e carpaccio, rustici di strudel di verdura, secondi piatti di carni rosse (tartare di manzo o carpaccio)
Temperatura di servizio	12° - 14° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	250-900 m
Resa per ettaro	64 hl/ha
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pigiatura delicata a grappolo intero e sfeccatura per sedimentazione naturale
Maturazione	Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox.

Affinamento Per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio