

# 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

**Tip** Fermo

**Sottotip** 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 sfecciatura 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**