

Lagrein

Cantine Umberto Bortolotti

Classificato come Vino Spumante di Qualità (VSQ) il Lagrein delle Cantine Umberto Bortolotti è un vino da aperitivo che, in un certo senso, basta a se stesso. Un'interpretazione in rosa del Lagrein Kretzer perfetta per essere gustato in perfetta solitudine. Così lo definisce l'azienda: "la nostra interpretazione del rosato. E' aperitivo la cui delicatezza dei caratteri suggerisce di abbinarlo solo a se stesso". La sua freschezza vi stupirà.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Trento - frazione di Casteller
Vitigno	Lagrein Kretzer 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Brillante, limpido, con tonalità di colore rosato, leggermente granato
Gusto	Fresco nel carattere, il sapore è delicatamente fruttato con carezzevoli note di ciliegia, fragola e frutti di bosco per prolungarsi con un finale leggermente ammandorlato
Profumo	Fruttato, ma con delicate inflessioni di viola
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Ovest
Altitudine	200 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Alluvionale
Allevamento	Pergola trentina semplice
Resa per ettaro	100 quintali
Epoca vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata. La svinatura avviene alla prima "sollevazione del cappello"
Maturazione	La trasformazione in vino e la successiva conservazione avvengono in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati. Segue l'elaborazione in autoclave del vino base con aggiunta di sostanze zuccherine e coadiuvanti. La rifermentazione si prolunga per 40 giorni
Affinamento	Alla refrigerazione ed alla filtrazione finale seguono l'imbottigliamento sterile ed il confezionamento che anticipa un breve ma gradito periodo di affinamento in bottiglia