

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