

1339



LAGREIN Kretzer

Trentino

Denominazione di origine protetta

VITIGNO

Autoctono a frutto rosso, può essere vinificato sia in rosato (Kretzer) che in rosso (Dunkel), ottenendo vini profondamente diversi: il rosato è fresco, ma strutturato e sapido, va consumato giovane. Il rosso, generoso e potente, si presta all'invecchiamento, anche se per il suo carattere fruttato, è apprezzabile da subito.

AMBIENTE

La zona produttiva coincide con il Trentino viticolo. Questo vitigno si coltiva in piccoli vigneti, predilige terreni ben drenati, di medio impasto, di buona esposizione a quote non superiori ai 400 m. s.l.m..

PRATICHE ENOLOGICHE

Raccolto verso la fine di settembre, viene fatto sostare sulle bucce per 12-24 ore, quindi il mosto separato dalla parte solida viene fatto fermentare come un vino bianco, a temperatura controllata di 19/21 gradi per preservare la freschezza ed il profumo del vino. Viene tenuto in acciaio, fino alla primavera successiva, quindi messo in bottiglia prima dell'estate.

RISULTATI

Colore rosato cerasuolo brillante, profumo floreale che ricorda la rosa. Fragrante al palato con grande finezza che ricorda i frutti rossi come il ribes, il lampone e la ciliegia. Acidità e sapidità sono accentuate dalla struttura del vino.

ABBINAMENTI

Per la sua fragranza viene apprezzato da solo come aperitivo o abbinato ad antipasti di salumi.

Ottimo nei mesi estivi. Si serve ben fresco a 12/14°C.

Alcool: 12,5% vol



Residuo zuccherino

2,0 g/l circa

Acidità totale

5,30 g/l circa

Zona di produzione

Trentino

Orientamento/esposizione

Sud/ovest

Suolo

ben drenato, di medio impasto

Forma di allevamento

principalmente pergola.

Numero di ceppi per ettaro

3500

Età media delle viti

8/25 anni

Produzione per ettaro

120 quintali

Periodo di vendemmia

seconda metà settembre