

Nel cuore dell'Alto Adige nascono gli inebrianti profumi dei vini di Cantina Tramin. Un progetto enologico che rappresenta il lavoro di 300 vignaioli legati a questa terra da generazioni, capace di esprimere tutta l'eleganza e gli incomparabili profumi di un terroir unico, di trasmettere l'esperienza e la cultura contadina locale, da sempre, intimamente legata alle montagne, alla natura e ai suoi ritmi.

URBAN Lagrein Riserva



denominazione: Südtirol – Alto Adige DOC

annata: 2022

descrizione annata: Temperature primaverili sopra la media si sono tradotte in un germogliamento anticipato. Un periodo prolungato di temperature elevate a maggio ha accelerato la fioritura. Grazie a un lavoro mirato in vigna e sporadici rovesci, le viti hanno superato senza stress i mesi estivi caratterizzati da un caldo estremo. La vendemmia è iniziata con quasi due settimane di anticipo rispetto al solito e, grazie a condizioni meteorologiche ideali, le uve presentavano un grado di qualità eccezionale. I vini rossi dell'annata 2022 sono eccellenti, poiché hanno raggiunto un ottimo grado di maturazione e sviluppato note complesse di frutto. Il sapore è pieno e presenta aromi molto marcati. I vini bianchi invece si caratterizzano per spiccate note di frutta, raffinatezza e un'acidità molto equilibrata.

vitigno: Lagrein

resa: 50 hl/ettaro

VIGNETI:

altitudine: 230 – 300 m

terreno: ghiaia calcarea e porfido, sabbia con parti di argilla

età delle viti: 20 – oltre 100 anni

esposizione: ovest 50 %, sud-ovest 40 %, sud 10 %

clima: forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

vendemmia: inizio – metà ottobre

vinificazione: L'uva è raccolta interamente a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Le uve vengono poi diraspate e fermentate a temperatura controllata (28°) in fusti di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica.

affinamento/maturazione: in barriques per 12 mesi, segue successiva maturazione per circa 6 mesi in contenitore di cemento; dopo l'imbottigliamento è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

NOTE SENSORIALI:

colore: rosso rubino, dalle intense tonalità violacee

profumi: delicato, dalle note floreali intense di violetta, sentori fruttati di mirtillo e ribes nero

sapori: gusto deciso, con una tipica marcata presenza di tannini, molto ben gestiti; nel finale, prevalgono deliziosi frutti di bosco con qualche tocco di cacao amaro

abbinamento: ottimo con le minestre saporite e sostanziose, con i formaggi a pasta dura, con le uova; eccellente se abbinato alle pizze farcite o ai piatti di selvaggina; spettacolare con le carni cotte all'inglese, quali roast beef o filetto.

bottiglie prodotte: ca. 19.000, 250 magnum e qualche altro grande formato

temperatura di servizio: 18-20° C

zuccheri residui: <1 g/l

acidità totale: 4.9 g/l

gradazione alcolica: 13,5% Vol.

potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

formati disponibili: 0,75l - 1,5 l - 3l - 5l

Note: il *Lagrein* è il più antico vitigno autoctono a bacca rossa dell'Alto Adige