

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: 2018

descrizione annata: Nonostante una germinazione relativamente tardiva, le temperature elevate e l'umidità registrate ad aprile e maggio hanno anticipato la fioritura in vigna. Da metà giugno il tempo era caldo e secco e un lieve stress idrico ha favorito una conclusione ottimale della crescita della vite e un passaggio ideale alla fase di maturazione. Importanti quantità di pioggia poco prima della vendemmia si sono rivelate benefiche per l'uva, in quanto dopo un'estate alquanto arida le hanno permesso di giungere alla fase di maturazione finale con un bilancio idrico positivo. Per tutta la durata della vendemmia il tempo asciutto e soleggiato ha creato le condizioni ideali per una perfetta maturazione e uno sviluppo armonico degli aromi dell'uva. Di conseguenza, per ogni vitigno e in ogni vigneto è stato possibile procedere alla vendemmia proprio nel momento più adatto. Il risultato sono vini bianchi che si caratterizzano per una struttura elegante e una finissima acidità. Anche i vini rossi presentano un grande potenziale, poiché possenti e tannici.

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 6 ulteriori mesi minimi.

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. 20.000, 200 magnum e qualche altro formato grande

temperatura di servizio: 18-20° C

zuccheri residui: 0,9 g/l

acidità totale: 5,4 g/l

titolo alcolometrico: 13,5 % Vol.

potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

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

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