

Lagrein ROSÉ

giocoso | vivace | appassionante

Il nostro rosé è sinonimo di pura gioia di vivere. La sua origine da uve Lagrein giunte a completa maturazione è inconfondibile e conferisce un carattere forte al suo aroma marcatamente fruttato. Fermentato come un vino bianco, dopo la pressatura il mosto viene lasciato sulle bucce solo poche ore. In seguito a un affinamento di sei mesi in botti d'acciaio, nel bicchiere il Rosé Lagrein si presenta fresco e vivacemente profumato.



Vitigno: Lagrein

Zona di produzione: piani di Bolzano, Alto Adige

Altitudine: 270 m

Età della vite: 20 - 40 anni

Terreno: terreno alluvionale dell'Isarco

Allevamento: pergola

Prima annata: 2015

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano; pressatura soffice; fermentazione e maturazione per sei mesi in acciaio;

VINO

Colore: accattivante color lampone;

Naso: aromi di frutti di bosco e ciliegie, accompagnati da una punta di mandorla e da un sottile sentore di buccia d'arancia;

Palato: dona grande gioia al palato. L'acidità è vivace ma non invadente e le note forti e lievemente aspre di arancia e amarena ci ricordano che un rosé non deve assolutamente essere banale!

ABBINAMENTO

Fa sempre un'ottima figura come accompagnamento di antipasti, pizza e piatti leggeri a base di carne o di pesce.

PREMI

2024

- 94 Punkte Luca Maroni
- 91 punti Vitae AIS

2023

- 4 viti Vitae AIS
- 94 punti Luca Maroni
- 90 punti Falstaff

2022

- 92 punti Luca Maroni
- 90 punti Falstaff
- 3 grappoli Gault&Millau

2021

- 91 punti Luca Maroni