

Lagrein VOM BODEN

vellutato | armonioso | corposo

Il Lagrein vom Boden ("dal suolo") è uno scrigno di segreti. Lo consideriamo un ambasciatore del nostro terroir, che infatti ne plasma in maniera inequivocabile la personalità. Un vino espressivo che rispecchia in modo squisitamente tipico il vitigno da cui proviene e mette al contempo in evidenza il suo carattere inconfondibile. Deve la sua poliedricità armoniosamente equilibrata a sette-otto mesi di permanenza in grandi botti di legno.



Vitigno: Lagrein

Zona di produzione: piani di Bolzano, Alto Adige

Altitudine: 270 m

Età della vite: 20 - 70 anni

Terreno: terreno alluvionale dell'Isarco

Allevamento: pergola

Prima annata: 1972

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano; fermentazione e maturazione per 8 mesi in botti di legno;

VINO

Colore: rosso rubino intenso

Naso: Al naso il Lagrein vom Boden risulta sia fruttato e finemente amaro sia speziato, in linea con il motto: gli opposti si attraggono! Ha un profumo intenso e stuzzicante di bacche scure, con un sentore di sottobosco ed eucalipto.

Palato: L'interscambio tra il fruttato e lo speziato prosegue anche sul palato, dove i tannini vellutati portano a un finale stuzzicante e fruttato, con sentori di fave di cacao e ribes nero.

ABBINAMENTO

Il Lagrein vom Boden si abbina a piatti di selvaggina, carne alla griglia o arrosto e formaggi stagionati.

PREMI

2024

- 94 punti Luca Maroni
- 92 punti Falstaff
- The WineHunter Rot

2023

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

2022

- 95 punti Luca Maroni
- 92 punti Falstaff
- 3 grappoli Gault&Millau
- The WineHunter Rosso

2021

- 96 punti Luca Maroni
- 92 punti Falstaff