

Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Lagrein 2018



Dati tecnici

- Gradazione alcolica: 13,5 %vol.
- Zucchero residuo: 1,7 g/l
- Acidità totale: 1,9
- Acidità: --
- PH: 3,8
- SO2: --
- FSO2: --

Premi

Questo vino non è stato ancora premiato

"Il Lagrein è indubbiamente uno dei vitigni di punta dell'Alto Adige, e sta riscuotendo molto interesse soprattutto grazie al suo gusto fruttato, arricchito dalle note aromatiche e dai suoi morbidi tannini. Questo vitigno autoctono trae origine dalla conca di Bolzano, ma da diversi decenni è coltivato e vinificato anche a Terlano."

Rudi Kofler

Vino

- Nome: Lagrein
- Denominazione DOC: Alto Adige
- Varietà: 100% Lagrein
- Storia:
- Annata: 2018
- Bottiglie prodotte: 80,000
- Resa: 63 hl/ha
- Linea di qualità: I classici



Zona di produzione

- Stato: Alto Adige DOC
- Zona di provenienza: Alto Adige
- Altitudine: 250 - 900 m s. l. m.
- Pendenza: 5 - 70 %
- Orientazione: Sud - Sudovest

Carattere del vino

- Colore: rosso granato scuro
- Profumo: Nel bouquet predominano le note fruttate intense di ossicocco (mortella di palude) e marasca, arricchite da un profumo floreale di lillà e alloro cotto. Si avvertono anche sentori di pietra focaia e un tono delicato di cioccolato.
- Sapore: Molto vinoso e armonico al palato, con una tessitura delicata e un tannino raffinato che danno al Lagrein una pienezza assai accattivante, facendone un vino molto pieno e vellutato al palato.

Abbinamenti semplici

Si abbina agli involtini di manzo con purè di patate, o alla coscia di cervo brasata con cavolo blu, ai formaggi stagionati e al parmigiano maturo.

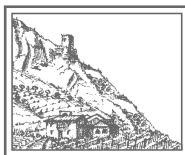
Abbinamenti dettagliati

--

Consigli per l'invecchiamento e l'assaggio

- Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità, ben ventilato ed esposto il meno possibile alla luce.
- Temperatura della cantina: 10 - 15 °C
- Maturità minima: 1 anni
- Temperatura di servizio: 14 - 16 °C
- Bicchiere consigliato: Bicchiere Bordeaux





Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition Lagrein 2018



Annata: 2018

L'annata 2018, dal punto di vista meteorologico, si potrebbe definire "estrema" in quanto è stata caratterizzata da un inverno nevoso e un marzo piovoso, condizioni che hanno permesso un ottimo apporto idrico per le viti.

A causa delle temperature più fresche di inizio primavera, la germogliazione è cominciata più tardi rispetto agli anni precedenti – a metà aprile.

Il proseguimento della stagione si è contraddistinto da un clima quasi estivo, alternato da piogge intense, che ha garantito un rapido sviluppo fenologico delle viti, dando inizio alla fioritura a fine maggio, un mese caratterizzato da un clima variabile e piovoso.

In seguito un giugno torrido si è concluso con una grandinata estesa su una vasta area, causando danni in alcuni dei nostri vigneti, che i nostri produttori hanno prontamente riparato con molta diligenza e impegno.

I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da una grande ondata di calore priva di precipitazioni, interrotta da ingenti piogge ad inizio settembre.

Come nel 2017, la vendemmia è iniziata il 22 agosto.

Complessivamente l'annata risulta soddisfacente sia in termini di quantità che di qualità dei vini prodotti.



Data di vendemmia
22 agosto 2018



Pioggia
778,6 mm



Ore di sole
1952



Temperatura
12,9 °C

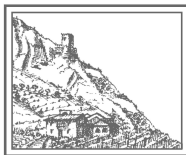
Procedura di vinificazione

- Descrizione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura degli acini e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata, e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 7-10 mesi in botti di legno grandi.

Terreno

Pur essendo una delle più piccole fra le zone vinicole italiane, l'Alto Adige, grazie alla sua collocazione geografica adagiata lungo la cerniera fra la catena alpina e il Mediterraneo, è una delle più variegata. Il paesaggio vitivinicolo di oggi è frutto d'innomerevoli generazioni di vignaioli che hanno plasmato il territorio, coltivando la vite nelle zone climatiche più disparate, dai 200 ai 1.000 metri di quota. I vini che ne scaturiscono spiccano per il loro carattere, autentico e unico, con una chiara prevalenza dei bianchi: il 60 per cento della superficie vitata, infatti, è coltivata a uve bianche, il 40 per cento a uve rosse. Tra i vini bianchi si producono soprattutto Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc, che insieme al Pinot grigio e al Traminer aromatico fanno dell'Alto Adige una delle zone italiane più vocate alla produzione di vini bianchi. I vini rossi, invece, spaziano dai vitigni autoctoni – il Lagrein e la Schiava – ai classici rossi internazionali come il Pinot nero, il Merlot e il Cabernet. Ma oltre alla varietà, l'Alto Adige vanta un livello invidiabile di qualità: il 98 per cento di vini prodotti è classificato DOC, e in rapporto al territorio si registra un numero assai elevato di vini blasonati e d'eccellenza.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Altre annate

2018
2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011

Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Queste caratteristiche orografiche fanno sì che l'escursione termica fra il giorno e la notte sia molto marcata, favorendo una maturazione elegante delle uve.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlano, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiati e quelli in ombra.

Il microclima di Terlano
Clima continentale (Cfa secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno
Temperatura massima: 38,2 °C
Temperatura media: 12,9 °C
Temperatura minima: -10,7°C
Precipitazioni: ø 558 mm/anno
Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

Venti:

- Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto
- Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana