

KUNST.STÜCK

LAGREIN RISERVA DOC 2020

UVAGGIO: Lagrein

ETÀ DELLE VITI: 25 anni

TEMPERATURA: 16-18 °C

CONSUMO: 2023-2034

RESA/ETTARO: 40 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,0 g/l

ACIDITÀ: 5,3 g/l

Contiene solfiti

» Con un solo sorso di questo vino identitario, cresciuto sotto le Alpi e vinificato con dedizione, scopriamo la piacevolezza del trascorrere delle stagioni. L'esperienza diventerà memoria, e rimarrà impressa nel cuore e nella mente: kunst.stück è un perfetto fermo immagine nello scorrere del tempo. Gli acini racchiudono un tesoro che verrà svelato dalla mano dell'uomo e custodito in una bottiglia, per regalare nuove emozioni. Resterà lì, in silenziosa attesa del momento in cui si alzerà il sipario e avrà il suo momento da protagonista, al centro della scena. «

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione di due settimane e la fermentazione malolattica in piccole botti di legno, questo straordinario Lagrein matura per altri 18 mesi in barrique. Dopo una breve armonizzazione in vasche d'acciaio, il vino è stato delicatamente imbottigliato nel maggio 2022 con leggera filtrazione.

VIGNETO

Il vigneto è situato su un pendio non troppo ripido, esposto a sud-est, a circa 250 metri sul livello del mare, e il terreno di ghiaia calcarea limoso-sabbiosa conferisce alle uve forza e profondità. Queste viti di 25 anni hanno prodotto uve particolarmente pregiate nel 2020. Il particolare microclima di questi vigneti fa sì che il vino colpisca per la sua potenza, il suo sapore e la sua eleganza.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

Il colore rosso granato intenso annuncia un Lagrein di grande qualità. Il bouquet vivace sorprende per la sua freschezza e incanta con note di bacche scure, aromi tostati e cioccolato fondente. Tannini forti e rotondi avvolgono il palato in un'esperienza gustativa armoniosa ed elegante. Il finale è lungo, piacevole e lascia un'impressione persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Questo Lagrein rivela tutto il suo potenziale soprattutto con piatti intensi, in particolare con carni rosse grigliate o brasate. I suoi tannini eleganti si armonizzano perfettamente non solo con piatti sostanziosi di selvaggina, ma anche con formaggi speziati.