



IN BREVE

RISERVA TRENINO DOC

Uve: Lagrein 100%

Vigneto: singolo vigneto a Pressano di 1,5 ettari

Suolo: terreno mediamente sciolto composto da strati del Werfen di 260 milioni di anni dal tipico colore rossastro costituito da calcare e arenarie compatte.

Vinificazione: fermentazione spontanea in cemento, affinamento di 12 mesi in cemento e una piccola parte in barrique usate.

Produzione: 10000 bottiglie, a seconda delle annate

Il Lagrein è un'uva autoctona diffusa da sempre in tutto il Trentino Alto Adige, che produce un vino dal colore quasi impenetrabile e dai riflessi violacei. Ha profumi con note di piccoli frutti rossi, floreali, sottobosco e spezie. Caratteristica che lo fa assomigliare al Syrah della Valle del Rodano, con il quale condivide dei legami di parentela.

Le prime testimonianze scritte che ne testimoniano l'esistenza datano 1097 e riguardano le note vendemmiali dei monaci di Gries a Bolzano. Sorprende sapere, che durante le guerre contadine che coinvolsero la nostra regione ad inizio del 1500 i rivoltosi guidati dall'eroe sudtirolese Michael Gasmayr rivendicavano, tra le altre cose, anche il diritto (per noi sacrosanto) di bere del buon Lagrein Dunkel. Allora il Lagrein era un vino riservato solamente alla nobiltà, mentre al popolo erano destinati vini più leggeri a base di Schiava.

ZONA DI PRODUZIONE

Il Lagrein è una varietà cosiddetta tardiva che per maturare al meglio predilige zone ben temperate. Le uve utilizzate per la produzione del nostro Lagrein riserva provengono da un vigneto limitrofo alla cantina a Pressano con leggera esposizione a ovest. Le viti hanno un'età media di 45 anni e sono allevate a pergola doppia con una densità di 3.500 ceppi ad ettaro.

Il termine Pletter indica, nel nostro dialetto, un tipo di roccia di origine sedimentaria da cui si sono originati parte dei nostri terreni nel periodo Triassico circa 260 milioni di anni fa; tale termine deriva dal tedesco Blätter il quale significa foglie, per la particolare conformazione a strati che questa roccia presenta.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è fatta a mano. Le uve diraspate vengono fermentate spontaneamente in contenitori di cemento di forma troncoconica da 45 Hl. Dopo circa due settimane di macerazione si procede alla svinatura a seguito della quale il vino viene fatto decantare. L'affinamento, che dura circa 12 mesi, è svolto in cemento, il quale ha il merito di far risaltare le caratteristiche vellutate e fruttate della varietà e per una piccola parte in barrique usate.

