



HEREDIA



Lagrein Kretzer Trentino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Per denominare i vini si privilegiava in passato il nome del vitigno anziché l'origine geografica, dimenticando così che un vitigno, pur ottimo, se coltivato in un ambiente poco adatto non darà mai vini di qualità.

Per questo desideriamo sottolineare che le uve dalle quali è stato prodotto questo Lagrein Kretzer sono state coltivate in Trentino in piccoli vigneti con terreni ben drenati, di medio impasto, di buona esposizione, a quote non superiori ai 400 m. s.l.m..

Autoctono a frutto rosso, può essere vinificato sia in rosato (Kretzer) che in rosso (Dunkel), ottenendo vini profondamente diversi: il rosato è fresco, ma strutturato e sapido, va consumato giovane. Il rosso, generoso e potente, si presta all'invecchiamento, anche se per il suo carattere fruttato, è apprezzabile da subito.

Raccolto verso la fine di settembre, viene fatto sostare sulle bucce per 12-24 ore, quindi il mosto, separato dalla parte solida, viene fatto fermentare come un vino bianco, a temperatura controllata di 19/21 gradi per preservare la freschezza ed il profumo del vino. Viene tenuto in acciaio, fino alla primavera successiva, quindi messo in bottiglia prima dell'estate.

Colore rosato cerasuolo brillante, profumo floreale che ricorda la rosa. Fragante al palato con grande finezza che ricorda i frutti rossi come il ribes, il lampone e la ciliegia. Acidità e sapidità sono accentuate dalla struttura del vino.

Abbinamenti ideali alle pietanze

Per la sua fragranza viene apprezzato da solo come aperitivo o abbinato ad antipasti di salumi. Ottimo nei mesi estivi. Si serve ben fresco a 12/14°C.

ALCOOL	12,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,3 g/l circa
DENOMINAZIONE	TRENTINO "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA"
TIPOLOGIA	Rosato
UVA	Lagrein - diversi cloni
BOTTIGLIE PRODOTTE	15.000 prodotte annualmente
ZONA DI PRODUZIONE	Trentino, a 400 m. s.l.
ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE	Sud - ovest
SUOLO	Ben drenato, di medio impasto
FORMA DI ALLEVAMENTO	Principalmente pergola.
NUMERO CEPI PER ETTARO	3.500
ETÀ MEDIA DELLE VITI	8/25 anni
PRODUZIONE PER ETTARO	120 q.li /ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre