

# HEREDIA



## Lagrein 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 sono state coltivate in Trentino.

Vista l'ordinanza del 1526 che Michele Gaismair inviò ai suoi concittadini altoatesini per invitarli a coltivare il Lagrein "nelle posizioni più apriche, come si usa di sotto, in terra latina" cioè in Trentino, possiamo considerare il Lagrein un vitigno autoctono da almeno 500 anni. Il pigiato viene posto a fermentare in specifici serbatoi dove con lenti rimontaggi viene fatta la classica fermentazione in rosso.

Il colore è rosso rubino intenso ed al naso spicca la frutta rossa e la viola. La vivace tessitura di questo vino è sostenuta da un'acidità importante che lo rende un po' selvatico, genuino. Un lungo affinamento in vetro permette una maggior compostezza dei suoi tannini.

### Abbinamenti ideali alle pietanze

Si accompagna ottimamente alla selvaggina, alle carni rosse ed ai formaggi saporiti. Va servito a 18-20° e si può conservare per 2/3 anni.

ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5 g/l circa
DENOMINAZIONE	TRENTINO "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA"
TIPOLOGIA	Rosso
UVA	Lagrein, cloni sma 66/sma 65
BOTTIGLIE PRODOTTE	15.000 prodotte annualmente
ZONA DI PRODUZIONE	Besenello, in provincia di Trento
ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE	Zona calda e ben esposta su conoide a monte dell'abitato di Besenello, originato dal "Rio Secco" a 200 m. slm.
SUOLO	Matrice ghiaiosa leggermente argillosa e poco drenante
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice trentina.
NUMERO CEPPI PER ETTARO	4.000
ANNO DI IMPIANTO	1980
PRODUZIONE PER ETTARO	120 q.li /ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Inizio di ottobre