



ROTTENSTEINER

LAGREIN ROSATO

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023
VARIETÀ: Lagrein (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola
TERRENO: porfidici alluvionali
RESA: 9000 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio
BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000
INVECCHIAMENTO: 1-2 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
5,3 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
2,0 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,7% vol

STORIA

Storicamente parlando il rosato sarebbe la forma originaria del Lagrein. Un tempo si pigiava l'uva e dopo poche ore allo svinamento il mosto passava per un cesto, chiamato Kretz, che aveva la funzione da setaccio. Negli anni 80 il Lagrein rosato è stato quasi dimenticato mentre al momento vive una rinascita grandiosa.

PROVENIENZA

Il nostro Lagrein Rosato proviene da Gries, la zona classica del Lagrein. Un'alta qualità dell'uva ed un rigoroso controllo di tutto il processo di vinificazione danno vita ad un rosato molto fruttato, dalle note di fragola e ciliegia, che può competere con i grandi rosati del mondo.

VINIFICAZIONE

Il rosato si ottiene vinificando in bianco le uve del Lagrein. Queste sono talmente ricche di colore che già le lacerazioni durante la pressatura bastano per dare al succo il suo caratteristico rubino chiaro.

DESCRIZIONE

Il Rosato con il suo carattere vivace e fresco è un tipico vino d'estate, specialmente se servito a temperatura moderata. Ma con la forza del Lagrein il nostro rosato si presenta sempre di più come "rosato per tutto l'anno". Si abbina molto bene con antipasti saporiti, pesce affumicato e carne bianca e specialmente anche come accompagnatore universale ad una grigliata tra amici.