

Nel cuore dell'Alto Adige nascono gli inebrianti profumi dei vini di Cantina Tramin. Un progetto enologico che rappresenta il lavoro di 300 vignaioli legati a questa terra da generazioni, capace di esprimere tutta l'eleganza e gli incomparabili profumi di un terroir unico, di trasmettere l'esperienza e la cultura contadina locale, da sempre, intimamente legata alle montagne, alla natura e ai suoi ritmi.



## URBAN Lagrein Riserva

**Denominazione:** Südtirol – Alto Adige DOC

**Annata:** 2016

**Descrizione annata:** Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più fresche, accentuando le escursioni termiche. Uno splendido autunno ha rallentato il processo di maturazione delle uve ritardando il momento della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. La raccolta ha prodotto uve eccezionalmente sane, dalla maturazione fisiologica ottimale. I vini bianchi risultano equilibrati, succosi e freschi, ricchi di struttura, dai profumi complessi, di grande finezza. I rossi sono armoniosamente fruttati, dai tannini maturi, eccezionalmente potenti, di grande profondità e struttura.

**Vitigno:** Lagrein

**Resa:** 50 hl/ettaro

**VIGNETI:**

**Altitudine:** 230 – 300 m

**Terreno:** ghiaia calcarea e porfido, sabbia con parti di argilla

**Età delle viti:** 20 – oltre 100 anni

**Esposizione collina:** Ovest 50 %, Sud-Ovest 40 %, Sud 10 %

**Clima:** forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

**Epoca vendemmia:** inizio – metà ottobre

**Vinificazione:** L'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Le uve vengono poi diraspate e fermentate a temperatura controllata in fusti di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica.

**Affinamento/Maturazione:** in barriques per 12 mesi, segue successiva maturazione per circa 6 mesi in contenitore di cemento. Dopo l'imbottigliamento è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 6 ulteriori mesi minimi.

**NOTE SENSORIALI:**

**Colore:** rosso rubino, dalle intense tonalità violacee

**Profumi:** delicato, dalle note floreali intense di violetta, sentori fruttati di mirtillo e ribes nero

**Sapori:** gusto deciso, con una tipica marcata presenza di tannini, molto ben gestiti; nel finale, prevalgono deliziosi frutti di bosco con qualche tocco di cacao amaro

**Abbinamento:** ottimo con le minestre saporite e sostanziose, con i formaggi a pasta dura, con le uova. Eccellente se abbinato alle pizze farcite o ai piatti di selvaggina. Spettacolare con le carni cotte all'inglese, quali roast beef o filetto.

**Bottiglie prodotte:** ca. 20.000, 200 Magnum e qualche altro formato grande

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

**Zuccheri residui:** 0,5 g/l

**Acidità totale:** 5,6 g/l

**Cont. alcolico:** 14,1 % Vol.

**Invecchiamento:** oltre 10 anni

**Note:** la varietà *Lagrein* rappresenta il più antico vitigno autoctono a bacca rossa dell'Alto Adige.