



Disegno in etichetta di Marco Arman

Lagrein

Il Lagrein è un vitigno le cui origine si perdono nel Medioevo. Introdotto in Trentino dalla vicina provincia di Bolzano dove già nel XVII secolo i Padri Benedettini lo coltivavano e vinificavano, e con orgoglio ne esaltavano i pregi. Il Lagrein trova il suo habitat ideale nelle zone collinari ricche di sassi e quindi ben drenate. Il vino che ne deriva si impone per la forte personalità e diviene uno dei più pregiati e ricercati del Trentino.

VITIGNI: Lagrein in purezza

VIGNETI: Còr (Cembra)

FORME DI ALLEVAMENTO: pergola trentina tra 450 e 500 metri s.l.m.

TERRENO: argilloso

PRODUZIONE UVA: 75 q.li/ha (disciplinare DOC 140 q.li/ha)

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in barrique, in bottiglia

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: gradevole con sentori di frutta rossa matura

GUSTO: secco, fresco

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: adatto per accompagnare piatti della tradizione trentina, selvaggina e carni rosse in generale, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un’abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E’ cura, attenzione e rispetto, come esige l’arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall’inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l’uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanutelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell’intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.