



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition
Lagrein Rosé
2020



"Il Lagrein è un vitigno autoctono da cui si ricava un vino di grande carattere, che non è vinificato solo in rosso – la sua versione più corposa – ma anche in rosato. Bevuto preferibilmente nei mesi estivi caldi, questo rosé fruttato si rivela un vino di grande freschezza e facile da bere, e non a caso sta riscuotendo un successo crescente."

Rudi Kofler



Vino

Provenienza: Alto Adige - Italia
Denominazione DOC: Alto Adige
Varietà: 100% Lagrein
Annata: 2020
Resa: 63 hl/ha
Pendenza: 0- 10 %
Altitudine: 250 - 280 m s. l. m.

carattere

Colore: rosa chiaro, carico e lucente con riflessi salmone
Profumo: Molto fruttato con note di lampone e fragola, e un leggero sentore di amarena.
Sapore: Al palato questo vino si presenta assai vinoso e morbido, con un effetto molto armonico che contrasta bene con la sua acidità fruttata e fresca.

Abbinamenti semplici

Si abbina bene a una tartara di manzo, a un carpaccio delicato o a uno strudel di verdura.

2020 - 2019

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13,0 % vol
Zucchero residuo: 1,7 g/l
Acidità totale: 5,9 g/l



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition **Lagrein Rosé**

Annata: 2020

Dopo un inverno piuttosto asciutto e mite, nel mese di marzo erano arrivate le prime precipitazioni copiose. La germogliatura delle viti era iniziata già nei primi giorni di aprile, in anticipo rispetto alle medie annuali, ma comunque in modo omogeneo. Grazie al rialzo termico sopraggiunto in maggio, quasi sempre accompagnato da giornate assai soleggiate, i germogli ancora giovani avevano cominciato a svilupparsi molto bene, tanto che nei vigneti a maturazione più precoce era già iniziata la fioritura. All'inizio di giugno, però, è arrivato un brusco abbassamento delle temperature, con diverse giornate di pioggia che hanno rallentato sensibilmente la crescita dei germogli, ritardando al tempo stesso la fioritura negli appezzamenti più tardivi. I successivi mesi di luglio e agosto, invece, hanno fatto segnare precipitazioni ben distribuite e temperature gradevoli, con escursioni termiche piuttosto marcate che nelle ore notturne hanno rinfrescato i grappoli in maturazione.

Il 26 agosto, almeno nei vigneti di fondovalle e più esposti, è iniziata la vendemmia in condizioni di bel tempo, ma pochi giorni dopo ci si è dovuti fermare a causa di piogge intense che fino all'inizio di settembre hanno creato non pochi problemi a molti viticoltori. Ecco perché, in diversi appezzamenti, si è dovuto vendemmiare in due tempi, in modo da raccogliere solo i grappoli più maturi e incantinare uve con una qualità e un grado di maturazione ottimale. Nel complesso, l'annata 2020 non è stata facile e ha messo a dura prova i nervi dei vignaioli, ma grazie a una riduzione sistematica delle rese, e a una buona dose di pazienza, alla fine si è riusciti a ottenere dei risultati di tutto rispetto.



Temperatura
12,2°C



vendemmia
26 agosto 2020



Pioggia
956,4 mm



Ore di sole
2.113 h

Invecchiamento

Conservare in un luogo fresco dotato di temperatura costante e alta umidità ed esposto il meno possibile alla luce.

Temperatura della cantina: 10 - 15 °C

Bicchiere suggerito

Bicchiere per vini bianchi

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C



Clima

Le guglie svettanti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle correnti atlantiche più fredde provenienti da Nord, mentre verso Sud il territorio si apre agli influssi mediterranei. Queste caratteristiche orografiche fanno sì che l'escursione termica fra il giorno e la notte sia molto marcata, favorendo una maturazione elegante delle uve.

Anche sul versante meridionale, diverse catene montuose, come il gruppo dell'Adamello, svolgono una funzione di schermo climatico, ed è per questo che le precipitazioni annuali sono solo un terzo di quelle registrate nelle Prealpi meridionali, mentre l'irraggiamento solare è più elevato. Queste peculiarità climatiche sono molto simili ad altre zone vinicole europee, come il Vallese in Svizzera.

In ciascuno dei trecento giorni di sole dell'anno, quando i primi raggi spuntano dietro le montagne a Est di Terlan, il sole è già alto all'orizzonte, poiché tutti i nostri vigneti sono orientati verso Sud e Sudovest. La bassa densità dell'atmosfera fa sì che l'irraggiamento solare diretto sia più intenso, mentre l'irraggiamento diffuso è minore, e questo fattore accentua le differenze fra i pendii soleggiate e quelli in ombra.

Il microclima di Terlan

Clima continentale (**Cfa** secondo la classificazione di Köppen-Geiger)

Ore di sole: ø 2135/anno

Temperatura massima: 38,2 °C

Temperatura media: 12,9 °C

Temperatura minima: -10,7°C

Precipitazioni: ø 558 mm/anno

Irraggiamento globale medio: 150,1 W/m²

Venti:

- Föhn da Nord: vento catabatico fresco e asciutto

- Ora del Garda: vento di valle da Sud, aria risucchiata nella valli alpine dalla Pianura Padana

Origine

Pur essendo una delle più piccole fra le zone vinicole italiane, l'Alto Adige, grazie alla sua collocazione geografica adagiata lungo la cerniera fra la catena alpina e il Mediterraneo, è una delle più variegata. Il paesaggio vitivinicolo di oggi è frutto d'innomerevoli generazioni di vignaioli che hanno plasmato il territorio, coltivando la vite nelle zone climatiche più disparate, dai 200 ai 1.000 metri di quota. I vini che ne scaturiscono spiccano per il loro carattere, autentico e unico, con una chiara prevalenza dei bianchi: il 60 per cento della superficie vitata, infatti, è coltivata a uve bianche, il 40 per cento a uve rosse.