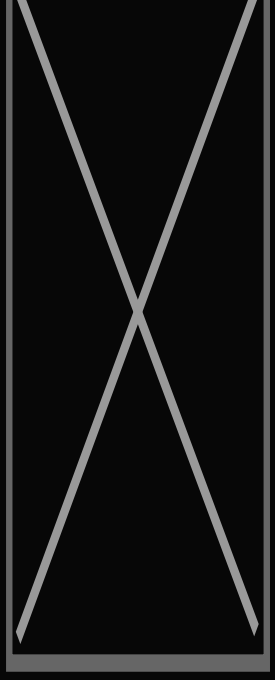
Alois Lageder presenta il Lagrein Rosé e lo Chardonnay

lagrein-rose0-af7d807f

Dalla Tenuta Alois Lageder arrivano le proposte per l’estate: il Lagrein Rosé e lo Chardonnay - entrambi annata 2019 - della linea Vitigni Classici. Con queste proposte si vuole far emergere al meglio la varietà del territorio dell’Alto Adige. La Tenuta investe sempre più in ricerca e innovazione - nei vigneti e in cantina - per esaltare nei vini la vivacità, la freschezza e la precisione che da sempre li contraddistinguono.

Grande attenzione anche al design, infatti ogni etichetta di questa linea simbolizza un valore della filosofia aziendale. Elementi naturali rappresentano graficamente questi valori, a partire dalla grande attenzione per le forze e i segreti della natura. Ogni etichetta, su sfondo blu istituzionale, rispecchia e comunica un valore aziendale: sperimentazione, cura del dettaglio, biodiversità, artigianalità, creatività... Per le immagini sono stati scelti elementi naturali, che si ritrovano appunto nei vigneti e in cantina. Annata e vitigno sono stati scritti a mano da Alois Lageder.

Il **Lagrein** fa parte dei vitigni autoctoni dell'Alto Adige e, nella versione rosé, è noto con il nome di Lagrein Kretzer. La sua antica denominazione tedesca deriva da Kretze, un setaccio utilizzato un tempo per estrarre il succo d’uva. Colore brillante, rosso ciliegia chiaro con riflessi rosso rubino. Profumo aromatico, fresco, fruttato (fragolina di bosco, ciliegia) con note minerali. All’assaggio risulta mediamente corposo, pieno, morbido e fresco. Perfetto per accompagnare un aperitivo in riva al mare oppure un pranzo estivo tra amici, si sposa bene con antipasti saporiti, pesce affumicato, salumi delicati e carni bianche. Il Lagrein Rosé rappresenta l’Identità sociale, sull’etichetta sono raffigurati degli steli d’uva.



Il vitigno **Chardonnay** fu introdotto in Alto Adige già nel 1835 per iniziativa dell’arciduca Giovanni d’Asburgo, fu riscoperto poi in grande stile dai viticoltori altoatesini negli anni Ottanta. Le vigne della Tenuta da cui provengono le uve - situate nelle zone di Magré, Cortaccia, Salorno e Pochi - grazie ai loro terreni calcarei ricchi di ciottoli, garantiscono a questo vitigno delle condizioni di crescita vantaggiose. Colore brillante, limpido, giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo avvolge con aromi discreti, un bouquet accentuato, fresco e fruttato (pesca, melone, agrumi), con note floreali e minerali. Un gusto equilibrato, fruttato, morbido e secco si ritrova nel calice. Da provare con antipasti, pietanze di pasta, pesce, crostacei, pollame e, ça va sans dire, come aperitivo. L’etichetta dello Chardonnay - con semi d’uva disposti in cerchio - rappresenta l’Approccio olistico.

In linea con la visione sostenibile viene utilizzata solo carta naturale e la Tenuta ha provvisto tutti i vini di questa linea di tappi in sughero naturale. In questo modo rinuncia anche all’utilizzo di metallo per la chiusura a vite e la capsula. La capsula in stagno viene sostituita da un’elegante fascetta in carta blu. Anche in queste due proposte per l’estate, fin dal primo sguardo alla bottiglia si colgono l’identità, l’autenticità, la cura minuziosa del dettaglio e la creatività che contraddistinguono i vini della Tenuta Alois Lageder.