

# { sasèra® }

## Lagrein Trentino Doc

**Vendemmia 2017**  
Selezione di uve Lagrein  
(Lagrein Trentino Doc)

Un terreno ciottoloso a scheletro prevalente, ricco di sassi, e detto appunto "sasèra" è all'origine di questo vino.

### IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale:** l'annata viticola 2017 nel Nord Italia è stata caratterizzata dagli eventi atmosferici avversi: le gelate primaverili tra il 19 ed il 22 aprile, la siccità estiva e le grandinate verificatesi fin quasi alla vendemmia hanno fortemente intaccato la qualità e la quantità della produzione. Tali eventi non si sono, fortunatamente, verificati nell'Alto Garda Trentino, o almeno non con l'intensità di altre zone. Il lago di Garda è riuscito a contenere il freddo, permettendo ai vigneti di non subire alcun danno, la pioggia è caduta quando necessario, senza esagerazioni, ma anche senza carenze e la grandine è arrivata ma senza provocare danni. Quindi l'annata nel complesso è stata positiva, anticipata perché la ripresa vegetativa dei vigneti è avvenuta prima e il periodo estivo è stato molto caldo e con un decorso molto positivo anche durante la vendemmia che ha permesso di avere uve giustamente mature e sane alla raccolta. La vendemmia si è svolta l'11

settembre con un'attenta selezione manuale delle uve.

**Varietà di uva utilizzata:** Lagrein in purezza.

**Zona di provenienza:** Pasina, adiacente a Varone, si tratta di una zona ben esposta, calda, che gode di numerose ore di sole e che riesce, quindi, a conferire un'importante precocità nella maturazione delle uve.  
**Tipologia del terreno:** terreno di medio impasto tendente al calcareo, ciottoloso a scheletro prevalente, che ne favorisce un buon drenaggio evitando i ristagni d'acqua. La ricchezza in sassi crea notevoli difficoltà nella sua lavorazione e ne conferisce il nome dialettale di Sasèra.

**Forma di allevamento:** Guyot.

**Produzione:** 90 quintali di uva ad ettaro.

### IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica, avviata dopo una macerazione a freddo di un paio di giorni, è stata eseguita in appositi



750 ml  
12,70 % vol

vinificatori in acciaio a temperatura intorno a 25 °C con macerazione sulle bucce per tutti i suoi 8 giorni di durata. Alla fermentazione alcolica e dopo un primo travaso, è seguito un periodo di un anno di affinamento in acciaio inox e legno. In dicembre 2018, il vino è stato assemblato, e il 19 gennaio ne sono state imbottigliate 4.921 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un congruo periodo di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei che ne denotano la giovinezza e la freschezza. Al naso rivela un'affascinante intreccio di sfumature odorose, che sono dapprima più speziate di ginepro e pepe e dolci di cacao e vaniglia, per scoprire poi dei sentori di buona intensità di frutta rossa matura riconducibili alla ciliegia, all'amarena e al lampone, e di prugna. Ne risulta un

bouquet abbastanza complesso e molto elegante. Entra deciso in bocca, anche se in modo molto morbido: buona la struttura di tannini setosi e piacevole vena fresca che ne dona una buona persistenza. In retrogusto emergono nuovamente le belle note fruttate che permangono a lungo in bocca.

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12,70%Vol.

**Zuccheri:** 0,9 g/l.

**Estratto Secco Totale:** 30,5 g/l.

**Acidità totale:** 5,73 g/l.

**pH:** 3,59.

**Contiene solfiti.**

## ABBINAMENTI

Si abbina con primi con sughi di carne, arrostiti e brasati di vitello e con salumi e formaggi a pasta dura tipici del territorio.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Il suo consumo ideale va fatto entro 5 anni dall'imbottigliamento; per scoprirsi completamente va servito dopo un'ora dalla stappatura ad una temperatura 18 °C, in bicchieri ampi e dopo un arieggiamento.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

## CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

5 anni.

### Sasèra

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	bordolese	6	cm 32,5 x 17 x 24,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,355	kg 8,65	88	kg 780	cm 145

Rev. 02 - 29.04.2019



0,75 l