

24 Marzo 2020

Lagrein, il vino del Trentino-Alto Adige dall'anima intensa

Rosso o rosato questo nettare di Bacco nasce da un vitigno autoctono dalla storia antica. Oggi è anche commercializzato in purezza per esaltare le sue caratteristiche organolettiche



Trentino Alto Adige

Il **Lagrein** è un vino ottenuto dall'omonimo vitigno a frutto rosso del Trentino-Alto Adige. Dal colore **rosso rubino intenso**, di corpo e dal **sapore fruttato e tannico**, questo vino gratifica il palato con la sua **eccellente bevibilità**.

Tra i vanti della produzione vinicola trentino-altoatesina, il Lagrein rappresenta il risultato di un'antica tradizione che oggi raccoglie **quattro Dop** (Altoadige, Casteller, Valdadige, Trentino) e due Igt (Mitterberg, Vallagarina). Nel territorio intorno a Bolzano, in particolare, la coltivazione del vitigno Lagrein ha una lunga storia. Già nel XVII i Padri benedettini producevano questo vino rosso corposo all'interno del convento di Gries. Oggi sul mercato si trova il vino rosso rubino e quello rosato. Nel corso degli anni '90, per esaltare appieno le caratteristiche del vitigno, il vino Lagrein comincia ad essere commercializzato anche **?'Dunkel?', rosso in purezza** dal profumo persistente con note fruttate di bosco e vaniglia. Molto tannico, il sapore è **secco e sapido**.

La **produzione trentina**, con una specifica Dop, ha invece un colore meno intenso e un bouquet aromatico fruttato. Si tratta di un nettare di Bacco comune denso e robusto, ma con un tenore alcolico leggermente inferiore: 11° contro i 12-13° del **?'Dunkel?'** altoatesino.

Il **Lagrein rosato** è un vino dal colore **rubino chiaro**, meno tannico del rosso. All'olfatto è **delicato e gradevole** con profumi di vaniglia e viola, mentre al palato risulta **secco e asciutto**. Per apprezzare appieno le caratteristiche dei vini più scuri è consigliato non servirli mai troppo freddi, ma a una temperatura tra i 12 e i 14 °C. Leggermente più bassa è invece la temperatura di servizio del Lagrein rosato: tra i 10 e 14°C.

Canederli: ingredienti semplici per un piatto sorprendente [1]

Speck Rifugio Crucolo, passione e qualità da un tempio del gusto di montagna [2]

In tutte le sue varianti il Lagrein si sposa perfettamente alle **specialità tipiche del Trentino-Alto Adige**. Il rosso è ottimo per accompagnare i famosi canederli, gli arrosti e la cacciagione, i sapori affumicati come quello di alcuni salumi, i formaggi stagionati serviti nel classico tagliere di montagna.

Il Lagrein rosato si presta ad accompagnare gli antipasti e i salumi della tradizionale locale come speck, piatti di pesce, würstel e crauti.

Potrebbe interessarti anche

L'Ortofrutta del Trentino Alto Adige [3]

Spätzle, l'arte della pasta fresca del Trentino Alto Adige [4]

[Canederli: ingredienti semplici per un piatto sorprendente \[1\]](#)

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/canederli-ingredienti-semplici-un-piatto-sorprendente>

[2] <http://territori.coop.it/territori/speck-rifugio-crucolo-passione-e-qualit%C3%A0-da-un-tempio-del-gusto-di-montagna>

[3] <http://territori.coop.it/video/lortofrutta-del-trentino-alto-adige>

[4] <http://territori.coop.it/territori/sp%C3%A4tzle-l%E2%80%99arte-della-pasta-fresca-del-trentino-alto-adige>