



Gran Helen

Lagrein Riserva Alto Adige DOC

Il gusto e il profumo delle uve Lagrein rispecchiano in modo particolare le caratteristiche del suolo e le condizioni microclimatiche della rispettiva località d'origine.

Le uve da cui si ricava questo vino provengono da una singola parcella all'estremità meridionale della Val d'Isarco, nelle immediate vicinanze della città di Bolzano. Le piogge torrenziali del 1957 portarono a valle pietre e detriti morenici argillosi dalle montagne circostanti. Oggi, mentre di giorno i detriti di questa parcella rivolta a sud si riscaldano immagazzinando calore, tra i filari soffia costantemente una fresca brezza proveniente dalla Val d'Isarco: è l'interazione di tali fattori naturali a caratterizzare il terroir di questa parcella. Le dimensioni ridotte degli acini dell'uva Lagrein conferiscono al vino un colore intenso e inconfondibile. La struttura tannica è di media intensità e di natura vellutata. I 12 mesi di invecchiamento in barrique e tonneau di rovere francese donano al vino ulteriore struttura e aroma.

Questo vino Riserva contiene, nel proprio nome, l'aggiunta della parola "Gran". Le uve da cui è stato ricavato, infatti, sono a nostro avviso della qualità più elevata e distinta che la rispettiva annata potesse offrirci nei nostri vigneti.

Helene Ramoser, affettuosamente chiamata "Helen", era una donna di classe che attribuiva sempre molta importanza alla qualità. Il primo Lagrein Riserva della tenuta Fliederhof fu prodotto nel 1995: all'epoca erano solo due barrique, che la donna acquistò e regalò al figlio Stefan perché egli si occupasse dell'affinamento di questo vino molto particolare.

Vigneti:

Zona di produzione: territorio classico del Santa Maddalena, 300 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Suolo: detriti morenici argillosi, ghiaia fluviale, inclusioni di sabbia e porfido quarzifero eroso dalle intemperie

Varietà d'uva: Lagrein 100%

Resa per ettaro: 65hl/ha

Die Vinifizierung:

Enotecnia: macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox per 10-14 giorni

Affinamento: fermentazione malolattica in botti grandi di rovere francese, invecchiamento di 12 mesi in barrique/tonneau, seguito da armonizzazione in grandi botti di legno