Demian

ROSATO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Lagrein
Suolo: Argilloso sabbioso acido, di provenienza vulcanica e morenica
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Pergola in forte pendenza
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 21 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta ad uva poco pigiata dopo 2-3 ore di macerazione. Affinamento in tonneau usato e cemento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento, e in bottiglia per diversi mesi.
Solforosa totale: 36 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.300

PRODUTTORE

PRANZEGG
Martin e Marion Gojer

PERCHÉ

Il Demian di Pranzegg è un vino rosato fresco e croccante che rispecchia la tradizione trentina che vede il lagrein come vitigno d'elezione per produrre rosati capaci di sfidare il tempo. Frutta rossa e spezie, sorrette da una acidità vibrante, ne rendono la beva invinita!

QUANDO

Quando volete stupire gli amici portategli una bottiglia di Demian che per anni avete custodito in cantina. Rimarranno di stucco all'inizio, guardando un rosato di quell'età, poi si stupiranno una seconda volta dopo averlo assaggiato. Un brindisi al guardare oltre le apparenze!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it