

LA VINIFICAZIONE

UVAGGIO Lagrein

MACERAZIONE E FERMENTAZIONE

Dopo aver pigiato e diraspato i grappoli di Lagrein, il mosto ottenuto fermenta per circa dieci giorni a temperatura controllata di 28-30°C.

AFFINAMENTO

Una parte del vino affina per 12 mesi in piccole botti di rovere francese, le barriques, mentre l'altra affina in acciaio per esaltarne il lato più fruttato.

VINIFICATION Lagrein

The grapes are destemmed and fermented at a constant temperature of 26-28°C for about 10 days in stainless steel tanks. During fermentation the must is kept in contact with the skins through circulation pumping.

A part of this wine is aged in French oak barriques for 12 month and the other part ages in stainless steel tanks before bottling.



IL PRODUTTORE

L'azienda Vinicola Castelfeder è stata fondata originariamente nell'anno 1970 dall'enologo A. Giovanett nel centro storico di Egna. Nel 1989 il figlio Günther Giovanett assume la direzione dell'azienda e contemporaneamente avviene il trasferimento della struttura di vinificazione ed imbottigliamento da Egna a Cortina s. strada del vino, piccolo paese con antiche tradizioni viticole, giacente nel cuore della zona di produzione della Bassa Atesina.

L'acquisto di nuovi vigneti e la collaborazione con i viticoltori della zona di produzione, offrono oggi a Günther Giovanett nuove interessanti possibilità per potersi dedicare alla sua grande passione di sempre, il vino. Con Günther e la moglie

Alessandra ora collaborano i figli Ivan, enologo (laureato con la doppia laurea in viticoltura e enologia presso l'università di Trento e in Germania presso la Fachhochschule Wiesbaden-Geisenheim) e Ines, che sta frequentando il secondo anno di studio in viticoltura e enologia. Entrambi appassionati del



Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



mondo della viticoltura e del vino, con la determinazione e l'entusiasmo dei giovani garantiscono una sfida interessante per il futuro sviluppo dell'azienda.

THE PRODUCER

Castelfeder was founded in 1970 by A. Giovanett, in the historical center of Egna. In 1989 the founder's son, Günther Giovanett, took over the management and at the same time, the winery was transferred to the small village of Cortina in the south of Alto Adige. The purchase of new vineyards and close collaboration with the contracted winegrowers offered Günther and his wife Alessandra new possibilities of producing great wines through careful selection of the best production areas and well-aimed cultivation of the varieties.

This enthusiasm of for the wine begins in the vineyard

with the planting of the vines, advising and working with the winegrowers and continues through the harvest and gentle pressing of the grapes in the cellar up to the vinification of the wines and finally to their marketing. The result of this difficult but rewarding job is wine to be proud of. The engagement is confirmed by the decision of the two children to change their passion into work. Son Ivan, who has graduated in 2005 in Enology and Wine growing and daughter Ines, who is still studying are a big enrichment for the development of the winery. Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

TALKING WINE® - *The Italian wine talks to you*
VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.

www.vinoparlante.it

mobile: castelfeder-vini-vinoparlante.it



ALTO ADIGE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA LAGREIN

Imbottigliato
nella zona di produzione da:
AZIENDA VINICOLA CASTELFEDER S.A.S.
EGNA/CORTINA
SULLA STRADA DEL VINO
ITALIA

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE
CONTAINS SULPHITES - BEVAT SULFIETEN

750 ml e ITALIA 13% Vol.

in Sintesi

Tra gli autoctoni dell'Alto Adige, il **Lagrein**, con la sua storia plurisecolare, occupa sicuramente un posto di rilievo. Lo dimostra questo grande rosso, in grado di catturare giorno dopo giorno l'attenzione di chi lo beve. L'interprete, Castelfeder, è un'azienda molto dinamica che contribuisce con i suoi riconoscimenti a tenere alto il blasone enologico della regione. Matrimonio d'amore con le carni rosse brasate. **Buona degustazione!**

IN SHORT

The variety Lagrein, with his long history has a special place between the indigenous varieties of Alto Adige. A wonderful red wine able to capture attention whenever a bottle is opened. This special Lagrein is produced by Castelfeder, a dynamic family winery, which mainly contributes to the high standard of Alto Adige wines with the quality of their products.

To combine with roasted meat. Enjoy the tasting!

IL VINO

VISTA Il colore è rosso rubino carico, con un riflesso purpureo che dona vivacità alla tinta.

OLFATTO Al naso il vino mostra intensi profumi fruttati che ricordano il ribes e la mora, appena rinfrescati da un tocco vegetale e subito ripresi da note speziate di pepe nero e ginepro che sconfinano presto in ricordi di legno affumicato.

GUSTO In bocca si mostra di buon corpo, succoso ed equilibrato nella componente alcolica. Il tannino, vivace ma composto, solletica con gentilezza le pareti della bocca. La chiusura è prolungata e piacevolmente ammandorlata.

THE WINE

Wonderful dark ruby red color with purple reflections.

Intense and complex bouquet of wild berries and violets with a slight vegetal and spiced aroma of pepper and juniper which ends in a light flavour of smoked oak.

The harmonious, soft tannins on the palate and the juicy but well-structured body are the main characteristics of this indigenous red wine.



A TAVOLA

ABBINAMENTI

Il suo carattere deciso lo rende perfetto in abbinamento a carni brasate o arrostiti e a formaggi stagionati.

SERVIZIO

Stappare con cura la bottiglia alcuni minuti prima del consumo e servire in calici a tulipano di media capacità, alla temperatura di 18°C.

CONSERVAZIONE

Seppur bevibile fin d'ora, ha doti di buona longevità grazie a cui può essere conservato in una fresca cantina per 5-6 anni.

AT THE TABLE

The determination of the Lagrein makes this wine a perfect attendant to roasted meat and ripe cheeses.

Open the bottle some minutes before consumption and serve at a temperature of 18°C.

This Lagrein is a wine that is perfect to drink now but it has good longevity that makes it possible to store the bottle for 5-6 years.

www.vinoparlante.it

IL VITIGNO

LAGREIN

ETIMOLOGIA DEL NOME E ORIGINI STORICHE

Il nome di questo vitigno risale a Lagara, una colonia della Magna Grecia famosa per la produzione del vino 'Lagaritanos'.

DIFFUSIONE

Il principale areale di produzione si trova nelle province di Bolzano e Trento, dovendo precisare che la zona storica del Lagrein è l'Alto Adige, in particolare la zona di Bolzano e il versante est della Bassa Atesina.



THE GRAPE VARIETY

The name of this variety comes from Lagara, a colony of the "Magna Grecia" which was famous for the production of high quality wines such as Lagaritanos.

In Italy Lagrein is mainly planted in the northeast Region of Trentino-Alto Adige, precisating that the historical area is Alto Adige, more exactly the area around Bolzano and the eastern part of the "Bassa Atesina" valley.

IL TERRITORIO

Villa Karneid è un antico podere situato nella Bassa Atesina nel comune di Salorno. Sfruttando la notevole variabilità dei suoli, vengono coltivate cinque differenti varietà tipiche della provincia di Bolzano, che trovano la migliore combinazione tra terreni e clima per una perfetta maturazione.



THE TERRITORY Villa Karneid is an ancient manor of 8 hectares in Salorno, in the very south of Alto Adige. The favourable location of the vineyard, the ideal sunshine, and the good ventilation of the berries assures excellent quality of the grapes of this variety. As a late-ripening variety, Lagrein requires this particular microclimate to reach full ripening.

