

# I vini rossi

## La Schiava



Questo vitigno autoctono vanta tracce documentali che risalgono all'alto Medioevo, e dal Cinquecento è sempre stata la varietà di riferimento nella viticoltura altoatesina.

Dalla Schiava s'ottengono vini leggeri, a basso contenuto tanninico e alcolico, con diverse individualità e tipicità. Il Santa Maddalena, ad esempio, spicca per le sue doti di pienezza, mentre il Lago di Caldaro e il Colli di Merano sono più morbidi e speziati al palato.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

in generale tutti i primi piatti, ma ancora di più speck, salumi, formaggi, piatti tradizionali altoatesini, carne di vitello

## Il Pinot nero



Il "re di Borgogna" fra i rossi altoatesini si coltiva in Alto Adige dalla metà dell'Ottocento. Alle quote medio-alte e mediamente secche, il Pinot nero altoatesino esprime tutto il proprio potenziale, dando vita a vini strutturati quasi sovrapponibili, per qualità e caratteristiche, ai suoi parenti nobili francesi. I Pinot neri più tipici dell'Alto Adige si distinguono per il loro profumo intenso di bacche rosse e scure, spezie e violetta.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrostiti, formaggi stagionati

## Il Lagrein



Insieme al Pinot nero e alla Schiava, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di grande carattere. È prodotto soprattutto nella conca di Bolzano e da diversi anni sta riscuotendo sempre più favori. Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Se affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppa note speziate molto nobili che danno ulteriore smalto e carattere alle selezioni migliori. Nella versione rosé è noto anche col nome di Lagrein Kretzer.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

## Il Merlot



Il Merlot fu piantato per la prima volta in Alto Adige circa 120 anni fa, insieme ad altri vitigni bordolesi. È una varietà a maturazione precoce che predilige le zone calde, con terreni profondi e argillosi. Se ne ricavano dei vini fruttati, corposi e dal gusto pieno, dotati di fascino mediterraneo e con un sentore tanninico morbido e maturo.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

selvaggina ungulata e da penna, piatti di carne classici, formaggi stagionati

## Il Cabernet



La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa. Grazie a una riduzione sistematica delle rese, oggi il Cabernet prodotto in Alto Adige si distingue soprattutto per i suoi aromi di ribes nero, mora e spezie, con un tocco di pepe che ne impreziosisce la complessità. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

selvaggina da penna, agnello, piatti di carne classici, sformaggi stagionati

## Il Moscato rosa



Giunto in Alto Adige dalla Sicilia nel lontano 1851, questo vino dolce dal profumo di rosa e dal gusto pieno, aromatico e complesso, è una specialità assai ricercata. Il vitigno di Moscato rosa è molto delicato da coltivare, ha una resa molto bassa, e le sue uve, a gradazione zuccherina elevata, vengono fermentate col metodo dei vini rossi.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

strudel di papavero, crêpe, dolci a base di fragola e cioccolato