


OSCAR DOUJA D'OR AL LAGREIN RISERVA BARBAGÒL 2010 DELLA CANTINA LAIMBURG ALTO ADIGE

Il Lagrein Riserva Barbagòl 2010 della Cantina Laimburg in Alto Adige si è imposto alla 42^a edizione del concorso Douja d'Or, una delle più prestigiose gare enologiche nazionali con sede ad Asti, arrivando ad aggiudicarsi l'ambito Oscar. Il banco di degustazione dell'edizione 2014 del concorso Douja d'Or, composto da ben 966 campioni di vini tra Doc e Docg provenienti da tutte le zone d'Italia, è stato selezionato da 200 assaggiatori Onav, i quali dopo un scrupoloso tasting alla cieca sono arrivati a premiare 513 vini provenienti da 270 diverse aziende vitivinicole italiane e a soli 43 di questi hanno assegnato il prestigioso Oscar, una caraffa dorata simbolo della manifestazione enologica. Al Lagrein Riserva Barbagòl 2010 della Cantina Laimburg, durante il tasting Onav, è

stata attribuita una votazione superiore ai 90 punti, insignendolo così dell'Oscar Douja d'Or. Il Lagrein Riserva 2010 della Cantina Laimburg colpisce principalmente per il colore rosso granata e per il gusto elegante, armonico  e vellutato. Nel bouquet si riconoscono note di ciliegia e legno di rovere che si compenetrano in maniera equilibrata. È un vino inizialmente morbido, ben strutturato, secco e robusto, persistente e piacevolmente tannico nel finale. L'affascinante carattere del Lagrein Riserva del Podere Provinciale Cantina Laimburg lo si ritrova anche nel nome ladino che porta: Barbagòl, che nelle leggende dolomitiche rappresenta lo stregone che ammalia; allo stesso modo il Lagrein Riserva Barbagòl della cantina Laimburg, domato tramite la maturazione nel barrique, sprigiona un forte carattere e grazie ai suoi tannini vellutati riesce ad "ammaliare i sensi" come il personaggio della leggenda. Il Lagrein è l'unico vino autoctono altoatesino nella categoria dei rossi

corposi coltivati in Alto Adige, in tutto poco più di 440 ettari, che ricopre l'8 % dell'intera superficie vitata altoatesina. Una delle principali caratteristiche di questo vino rosso è quella di disporre di una struttura fenolica morbida e vellutata, che ne mantiene l'elevata corposità. Il Podere Provinciale Cantina Laimburg vanta una lunga tradizione vitivinicola, situata nella bassa atesina a pochi chilometri dal Lago di Caldaro, vinifica uve provenienti da 11 poderi provinciali dislocati nelle zone più vocate dell'Alto Adige. La vendemmia dei complessivi 44 ettari di terreno, situati tra Merano, la Valle Isarco, Bolzano – Gries, la Bassa Atesina e l'Oltradige, permette di produrre 180.000 bottiglie di vino all'anno. Il Podere Provinciale Laimburg vinifica il 60% dei vini in acciaio inox, mentre il restante 40% viene vinificato in botti di legno, custodite nella spettacolare e caratteristica "Cantina nella Roccia". I vini Laimburg sono suddivisi in due linee stilistiche: i

“Vini del Podere”, dal carattere tipicamente varietale, e la “Selezione Maniero”, di cui fanno parte vini dalla forte personalità, espressa anche dai loro nomi ladini, che traggono origine dalle leggende dolomitiche.