

LAGREIN

TRENTINO DOC 2020

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino - Cembra oltre i 600m

VIGNETI

ESPOSIZIONE: sud, ovest

ALTITUDINE: 600 m s.l.m.

TERRENO: franco-sabbioso con una buona dotazione di argilla originatasi da depositi morenici laterali a seguito del disfacimento dei porfidi locali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina - Resa 45/50 hl/ha

UVE

Lagrein 100%

raccolto con vendemmia manuale

VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso a lungo contatto con le bucce, malolattica e affinamento per 12 mesi in piccole botti di rovere e poi in bottiglia per altri 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: fruttato che richiama frutti di bosco a

bacca nera con note speziate e di cioccolato

Sapore: sapido e persistente, con tannini morbidi di bella struttura e lunga persistenza

GRADO ALCOLICO

13,5%vol

ABBINAMENTI

Arrosti di carni rosse, grigliate, coniglio e pollame nobile, formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

PRODOTTO IN ITALIA DA GOTTARDI S.S.A

Via Carraia, 21 Cembra Lisignago - TN - I

t. 346 3285606 - t. 335 8445207

www.tenutagottardi.it - info@tenutagottardi.it

CONTIENE SOLFITI

