



LAGREIN

TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino-Cembra

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 60ql/ha

UVE

Lagrein 100%

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata raccolta manuale, la fermentazione a contatto con le bucce avviene in serbatoi d'acciaio. Il vino viene affinato per 12 mesi in piccole botti di rovere di 4°/ 5° passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

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

CONTIENE SOLFITI