

Lagrein

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Lagrein 100%

Zona di produzione:

fascia pedecollinare lungo l'asta dell'Adige da Sabbionara fino ad Avio

Vendemmia:

uva rossa che si raccoglie dopo la seconda decade di settembre, la vendemmia di quest'uva è fatta a mano

Vinificazione:

in vinificatore con macerazione delle uve e successiva vinificazione in rosso con frequenti delestages e rimontaggi. A fine fermentazione svinatura del vino e prima decantazione. Successivo travaso in vasche di cemento armato e legni grandi dove avviene la fermentazione malolattica. Matura e si affina per 12 mesi prima di essere messo in bottiglia

Profilo sensoriale:

colore rosso intenso con riflessi violacei, presenta una nota olfattiva di violetta, prugne e chiodi di garofano; al palato note tipicamente calde e morbide appoggiano su una base fruttata

Abbinamenti:

piatti della tipica cucina trentina, formaggi saporiti e maturi, si esalta con pietanza a base di selvaggina

Temperatura di servizio:

18 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

bordolese Med da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

