

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 raccolta dopo la seconda decade di settembre, vendemmia di quest'uva è manuale

Vinificazione:

in vinificatore con macerazione delle uve e successiva vinificazione in rosso con frequenti 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 note olfattive di violetta, prugne e chiodi di garofano; al palato note tipicamente calde e morbide appoggiano su una base fruttata.

Abbinamenti:

piatti tipici della cucina trentina, formaggi maturi e saporiti, pietanze a base di selvaggina

Temperatura di servizio:

18 gradi °C