

# MONASTERO LAGREIN

*colore rosso rubino profondo; grande armonia  
tra carattere varietali fruttati e speziati; gusto ricco,  
di buon equilibrio e persistenza gusto-olfattiva*

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Lagrein
<b>Vigneto</b>	Sorni
<b>Terreno</b>	terrazzo alluvionale di origine calcarea a mineralogia mista, profondo, ciottoloso, tessitura di medio impasto, buona dotazione di S.O., ricco di carbonati
<b>Forma di allevamento</b>	pergola semplice trentina
<b>Densità d'impianto</b>	3.400 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	1984
<b>Resa/ceppo</b>	2,5 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, fine settembre
<b>Vinificazione</b>	macerazione del pigiato per 15 giorni a temperatura di 25°C; svinatura e travaso in piccole botti di rovere
<b>Affinamento</b>	15 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	3.000 bottiglie
<b>Temperature di servizio</b>	12°C
<b>Abbinamenti</b>	è compagno ideale di arrostiti, bolliti, stracotti e cacciagione; non disdegna di essere bevuto con formaggi saporiti per un finale di cena meditativo



*NOTE DEGUSTATIVE:*

---

---

---

---

---

---