

# LAGREIN KRETZER

*colore rosso rubino chiaro; note fruttate leggere  
di piccoli frutti con delicate sensazioni floreali di rosa e viola mammola;  
gusto morbido e fragrante, con ottima freschezza e sapidità*

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Lagrein
<b>Vigneto</b>	Sorni
<b>Terreno</b>	terreno alluvionale di origine calcarea con apporti morenici, profondo, tessitura di medio impasto; ricco di carbonati, buona dotazione di S.O.
<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, metà settembre
<b>Vinificazione</b>	macerazione a freddo per circa 10 ore sulle bucce; fermentazione e affinamento sulle fecce condotta interamente in tank d'acciaio inox
<b>Affinamento</b>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	3.000 bottiglie
<b>Temperature di servizio</b>	10 - 12°C
<b>Abbinamenti</b>	si abbina perfettamente con antipasti a base di salumi tipici trentini, canederli al sugo e pesce d'acqua dolce; sorprendente con la pizza



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---