

MONASTERO LAGREIN

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

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Lagrein
Vigneto	Sorni
Terreno	terrazzo alluvionale di origine calcarea a mineralogia mista, profondo, ciottoloso, tessitura di medio impasto, buona dotazione di S.O., ricco di carbonati
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	3.400 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1984
Resa/ceppo	2,5 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, fine settembre
Vinificazione	macerazione del pigiato per 15 giorni a temperatura di 25°C; svinatura e travaso in piccole botti di rovere
Affinamento	15 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia
Produzione	3.000 bottiglie
Temperature di servizio	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
Abbinamenti	arrosti di cacciagione e brasati di carne rossa; ottimo compagno di formaggi stagionati



NOTE DEGUSTATIVE:
