

LAGREIN KRETZER

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

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Lagrein
Vigneto	Sorni
Terreno	terreno alluvionale di origine calcarea con apporti morenici, profondo, tessitura di medio impasto; ricco di carbonati, buona dotazione di S.O.
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, metà settembre
Vinificazione	macerazione a freddo per circa 10 ore sulle bucce; fermentazione e affinamento sulle fecce condotte interamente in tank d'acciaio inox
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	3.000 bottiglie
Temperature di servizio	10 - 12°C
Abbinamenti	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:
