

LAGREIN

*colore rosso rubino profondo; grande armonia
con sentori di frutti di bosco e spezie; gusto ricco,
complesso e dalla lunga persistenza gusto-olfattiva*

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	2,8 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, fine settembre
Vinificazione	macerazione del pigiato per 15 giorni alla temperatura di 25°C; svinatura e travaso in piccole botti di rovere
Affinamento	10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
Produzione	4.000 bottiglie
Temperature di servizio	18°C; stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
Abbinamenti	ideale con affettati, carni rosse e selvaggina



NOTE DEGUSTATIVE:
