

# LAGREIN

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

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



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---