

LAGREIN KRETZER

Trentino DOC

colore rosso chiaro rubino tendente al cerasuolo; note fruttate leggere di piccoli frutti con delicate sensazioni di violetta e rosa; gusto morbido e fragrante, di ottima freschezza e sapidità

<u>Zona di produzione</u>	Sorni (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Lagrein
<u>Tipologia terreno</u>	terreno alluvionale di origine calcarea con apporti morenici, profondo, tessitura di medio impasto; ricco di carbonati, buona dotazione di S.O.
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1984
<u>Resa</u>	2,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, metà settembre
<u>Vinificazione</u>	macerazione a freddo per circa 10 ore sulle bucce; fermentazione e affinamento sulle fecce condotta interamente in tank d'acciaio inox
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	3.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	12°C
<u>Abbinamenti</u>	si abbina perfettamente con antipasti a base di salumi tipici trentini, canederli al sugo e pesce d'acqua dolce; sorprendente con la pizza
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	6,4 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

