

TRENTINO DOC LAGREIN



CLASSIFICAZIONE | Trentino Denominazione di Origine

Controllata

NOME | Lagrein

COMPOSIZIONE | 100% Lagrein

ZONA DI PRODUZIONE | Conoidi di Besenello ed Aldeno

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Le uve dopo la pigiadiraspatura, sono sottoposte a macerazione per circa una settimana al fine di estrarre dalle bucce il colore e la fragranza che caratterizzano il prodotto. Fermenta in serbatoi inox, ed affina in botti di legno grandi

NOTE GUSTATIVE

Colore | Rosso rubino carico con riflessi violetti

Profumo | Sentori di mora, viola mammola, cioccolato con leggera vaniglia

Gusto | Ricco e strutturato, con tannini vellutati e persistente

GRADO ALCOLICO | 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18°-20° C

ABBINAMENTI | Con primi piatti e carni bianche. Esalta le pietanze a base di funghi. Arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti.

NOTE: Vitigno originario dell'Alto Adige, ma ormai diffuso anche nel Trentino da oltre un secolo.