



## 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. Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti.  
NOTE: Vitigno originario dell'Alto Adige, ma ormai diffuso anche nel Trentino da oltre un secolo.