



Lagrein Trentino

Istituto Agrario San Michele all'Adige

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Trentino
PROVINCIA	Trento
VITIGNO	Lagrein in differenti selezioni clonali
TIPOLOGIA AGRICOLA	Terreno alluvionale di origine calcarea con apporti morenici a mineralogia mista, profondo, ciottoloso, tessitura di medio impasto con abbondante scheletro, argilla 12-15%, buona dotazione di sostanza organica, ricco di carbonati, equilibrato contenuto di elementi nutritivi.
VENDEMMIA	Manuale, fine Settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione del pigiato per 15 giorni a temperatura di 25°C.

AFFINAMENTO

Svinatura e travaso in piccole botti di rovere e successiva maturazione per 15 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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

È compagno ideale di arrostiti, stracotto e cacciagione.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.



Scheda redatta il 30.05.2024