

Trentino LAGREIN Doc

Affinato in botti di rovere

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino- Meano (300 mt).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Lagrein 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fermentazione in rosso a lungo contatto con le bucce, malolattica e affinamento per 12 mesi in botti di rovere di piccole dimensioni e poi in bottiglie per altri 6 mesi.

Colore rosso, intenso, con riflessi violacei.

Bouquet caratteristico fruttato, che richiama i frutti di bosco a bacca nera con note speziate e di cioccolato.

Sapore: sapido e persistente, con tannini morbidi, di bella struttura e di lunga persistenza.

GRADO ALCOLICO

12,50 %

ABBINAMENTI

Arrosti di carni rosse, grigliate, coniglio e pollame nobile, formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.

