



Lagrein DOC Trentino

Vitigno storico del Trentino-Alto Adige, il Lagrein si presenta di colore rosso rubino intenso. Il naso è complesso e fine, con sentori di piccoli frutti rossi e viola, mentre in bocca si ritrova tutto il carattere delle zone alpine da cui proviene. Ottimo con formaggi stagionati, arrosti e grigliate.

Vitigno: Lagrein.

Zona di produzione: Trentino.

Composizione del suolo: prevalenza di sasso dolomitico calcareo e alluvionale.

Sistema di allevamento: tradizionale pergola trentina e guyot.

Vinificazione: breve macerazione a freddo delle uve. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce per 2 settimane. Affinamento in acciaio sui lieviti fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: carni grigliate, arrosti e brasati, formaggi saporiti e primi piatti elaborati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

