



Lagrein Trentino

-Istituto Agrario San Michele all'Adige-

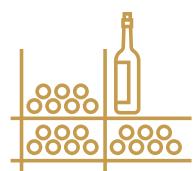


Italia
Trentino
Trento



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.



Al naso dimostra una grande armonia tra sentori di frutti di bosco e spezie.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Lagrein in differenti selezioni clonali

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola semplice trentina

VENDEMMIA

Manuale, fine Settembre



Gusto ricco, complesso e dalla lunga persistenza gusto-olfattiva.