

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.



Colore rosso rubino
profondo.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.