



CANTINA
LAVIS
- 1948 -

CLASSICI LAGREIN TRENTINO DOC

Da oltre 70 anni il vitigno altoatesino si è naturalizzato nei dolci declivi avisiani. In questo contesto, il Lagrein sprigiona tutto il suo potenziale nei versanti più caldi e meglio esposti al sole che abbracciano il Comune di Lavis.

Decise sfumature violacee impreziosiscono il rosso rubino. Nel calice si susseguono raffinate percezioni olfattive e il bouquet rivela intriganti note di lamponi, mirtilli e viola. Al palato è caldo e vellutato, con tannini morbidi e dolci.

VITIGNO

Lagrein

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest; 250-400 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco, originatosi da materiali di frana a composizione siltitica, sedimenti argillosi e sabbiosi, profondi e mediamente fertili.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, decantazione statica del vino, affinamento sulle lisi in vasche di cemento ed in piccola parte in botte di rovere, per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Si esprime al meglio con antipasti caldi e primi a base di sughi di carne. Eccellente se abbinato a gulasch e canederli o capriolo ai mirtilli neri.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

