



GREGGI

LAGREIN

Trentino Doc

Greggi sintetizza la voglia di realizzare un vino rosso di collina attraverso la ricerca dell'eleganza ma con una forte componente fruttata e fragrante. Le radici delle vigne di Lagrein affondano in differenti tipologie di terreno, attentamente selezionati, i quali donano generosamente caratteristiche diverse all'uva. Caratteri complementari in grado di creare un equilibrio straordinario. Il calore e la morbidezza dei terreni leggeri di Sorni si uniscono in matrimonio al carattere più verticale e profondo dei terreni argillosi e pesanti di Pressano. La capacità di trovar armonia di queste diverse componenti è straordinaria ed il risultato è un Lagrein importante, deciso ed emozionante.

NOTE DEGUSTATIVE: Il Lagrein Greggi si presenta con un colore rubino concentrato, quasi nero. Fragranza al naso, con aromi di mirtillo, cassis, amarena e leggeri sentori d'inchiostro in sottotono. Pieno, deciso, equilibrato e succoso. Di buona struttura, avvolgente con un finale profondo e persistente.

ZONA DI PRODUZIONE: colline di Pressano e Sorni, Trentino

VITIGNO: Lagrein

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: Pergola semplice trentina e guyot

VIGNETI: I vigneti sono situati su versanti esposti ad ovest dai 300 ai 350 mslm, si differenziano per l'aspetto pedologico: da una parte la dolomia di limitata estensione a nord dell'abitato dei Sorni, suoli poco profondi e fertili, ricchi di carbonati di colore chiaro molto drenati, sabbiosi/scheggiosi, i vigneti posti nei versanti più acclivi sono sovente terrazzati con muri in pietra; dall'altra compaiono le siltiti rosse del Werfen. Suoli molto evoluti, franco argillosi; profondi, ben drenati con una ottima capacità di ritenuta idrica, mediamente ricchi di sostanza organica.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono vendemmiate manualmente verso i primi di ottobre. I diversi vigneti vengono raccolti e vinificati assieme dopo un'attenta valutazione della maturità. La macerazione è tradizionale con leggeri rimontaggi e delicate follature. Il percorso del vino è lungo e diverso. Parte del Greggi riposa in piccole botti di rovere francese ed una parte in grandi fusti di legno. È solamente il tempo e l'evoluzione del vino stesso a stabilirne il momento migliore dell'imbottigliamento che generalmente avviene dopo almeno 30 mesi dalla vendemmia. Saranno poi necessari minimo 6 mesi in bottiglia prima della vendita.

RESA: 45 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 8/10 anni

ANALISI

Alcol: 13,5% vol

Acidità: 5,68 g/l

Zuccheri: 2,45 g/l

