



## LAGREIN

TRENTINO DOC

Il Lagrein, presente da più di 70 anni nelle nostre valli, si è ormai naturalizzato in Trentino, proveniente dal vicino Alto Adige. Nello specifico il Lagrein La Vis viene prodotto sulle colline del comune di Lavis, sui versanti più caldi e meglio esposti al sole caratterizzati da sedimenti argillosi e sabbiosi, profondi e mediamente fertili. Vino rosso rubino con decise sfumature violacee questo Lagrein presenta sensazioni di lamponi, mirtilli e viola. Al palato, il sapore è caldo ed asciutto, con tannini morbidi e dolci.

<b>Vitigno</b>	Lagrein
<b>Zona di produzione</b>	Colline di Pressano e Sorni nel Comune di Lavis
<b>Esposizione ed altimetria</b>	Ovest; 250-400 m s.l.m.
<b>Composizione del terreno</b>	Franco, originatosi da materiali di frana a composizione siltitica
<b>Forma di allevamento</b>	Tradizionale: pergola semplice
<b>Densità di impianto</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Abbinamenti:</b>	Si consiglia con antipasti caldi e primi con sughi di carne. Insieme a gulasch con canederli o capriolo ai mirtilli neri la sua massima espressione

