

Lagrein

Trentino DOC Superiore
Vigna RIGLI

Vitigno: 100% Lagrein.

Zona di produzione: vigneto Rigli, età 25 anni, situato nella porzione settentrionale del conoide di Roveré della Luna, costituito da un terreno a scheletro prevalente originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini.

Resa per ettaro: 55 hl/ha.

Vinificazione: la vendemmia, rigorosamente manuale, è seguita dalla diraspatura con selezione degli acini; la lunga macerazione e la fermentazione avvengono in tini tronco-conici di rovere francese. Successivamente alla svinatura, hanno luogo l'affinamento e la fermentazione malolattica in botti di rovere francese.

Colore: rosso rubino profondo e impenetrabile.

Profumo: note di succo di ribes nero, liquirizia, cioccolato amaro e cenni mentolati.

Sensazione gustativa: regala un sorso pieno ed equilibrato e la complessa trama tannica sottolinea un sorso nobile. Nel finale gli aromi di spezie scure accompagnano una lunga persistenza gustativa.

Servizio: 16-18 ° C.

Invecchiamento: 3-6 anni.

