



LAGREIN ROSATO TRENTINO DOC

FRATTE ALTE

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti del Maso Donati di Mezzocorona nel Campo Rotaliano

VITIGNO

LAGREIN 100% .

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pigiatura soffice delle uve, vinificazione in bianco con separazione immediata delle bucce dal mosto, in modo da preservare la colorazione rosata. Fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *bella colorazione rosato granato chiaro*

PROFUMO: *fruttato, delicato, con sentore di vaniglia e frutta di bosco quale lampone e ribes*

GUSTO: *asciutto, fresco, con stoffa e una piacevole morbidezza*

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 15°- 16°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo e con antipasti, arrosti, intingoli di pollo, vitello, maiale, minestre. E' uno dei pochi rosati che si accompagna al pesce. Particolarmente indicato bevuto fresco nelle stagioni calde.

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve piacevolmente nell'annata

COMMENTI

"Due vini rosati sono un fiero omaggio alla tradizione del Maso, come si può leggere nel libro "Vino al Vino" di Mario Soldati del 1969: il Lagrein Rosato Fratte Alte morbido, dal fruttato fresco e succoso, e il Pinot Grigio Ramato fermentato sette giorni sulle bucce, di colore aranciato e profumi speziati, fragranti piacevolmente rustico al palato." Guida Slow Wine