



LAGREIN RUBINO TRENINO DOC

FRATTE ALTE

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti del Maso Donati di Mezzocorona nel Campo Rotaliano. Lagrein e Teroldego sono geneticamente cugini ed entrambi necessitano di un terreno alluvionale.

VITIGNO

LAGREIN 100%.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio, evoluzione in botti di rovere e stoccaggio in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *rosso rubino brillante*

PROFUMO: *intenso e caratteristico, si acquieta in bouquet delicato, lieve sentore di vaniglia e viola, spiccati i frutti di bosco quali il lampone, la fragola e il mirtillo*

GUSTO: *fresco ed elegante, esprime principalmente un piacevole tannino vellutato*

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

arrosti e intingoli di carni bianche, piatti della cucina regionale, ma anche formaggi di media stagionatura.

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve piacevolmente nell'annata, si conserva due, tre anni

COMMENTI

"Marasca e fragola per il Lagrein , asciutto, fresco e di buona persistenza." Vini Buoni d'Italia