



LAGREIN RUBINO TRENTINO DOC

FRATTE ALTE "RISERVA"

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 barriques francesi per alcuni mesi e stoccaggio in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: intenso e caratteristico, si acquieta in bouquet delicato, lieve sentore di vaniglia, mora e marasca

GUSTO: fresco ed elegante, gradevolmente austero e corposo

GRADAZIONE: 13.5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

arrosti e intingoli di carni bianche, piatti della cucina regionale, costine di maiale ai ferri

CONSERVAZIONE E DURATA

si conserva cinque anni evolvendo verso sentori terziari. Ideale per la lunga conservazione il formato Magnum da 1,5 lt.