



LAGREIN ROSATO TRENTINO DOC "FRATTE ALTE"

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

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

VITIGNO

LAGREIN 100% .

TECNICA DI VINIFICAZIONE

vendemmia in settembre. 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 e si conserva alcuni anni

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*