



<b>Nome:</b>	<b>Lagrein</b>
<b>Denominazione:</b>	Lagrein Vallagarina I.G.P.
<b>Vitigno:</b>	Lagrein 100% (varietà autoctona della Val Lagarina)
<b>Sistema di coltura:</b>	filare semi-intensivo con potatura a Guyot
<b>Produzione:</b>	65 hl. per ettaro
<b>Luogo di produzione:</b>	Vigneti aziendali Longariva – Sacco di Rovereto -
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione sulle bucce per due settimane. Affinamento del vino in piccole botti di rovere.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
<b>Colore:</b>	Rubino intenso e vivace.
<b>Profumo:</b>	Bouquet caratteristico con sentori di viola, frutti di bosco, erbe aromatiche di montagna.
<b>Sapore:</b>	Fresco e vellutato, con carattere rustico, forte ed invitante.
<b>Tenuta all'invecchiamento:</b>	3 – 5 anni. Nel tempo sviluppa profumi di confettura di prugne e spezie.
<b>Temperatura di servizio:</b>	17° - 18°
<b>Da servire:</b>	Con piatti regionali trentini e piatti saporiti in genere: salumi, arrosti, grigliate di carne, cacciagione, formaggi mediamente stagionati.