



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