

LAGREIN DUNKEL 2013



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Lagrein Dunkel
VARIETÀ	Lagrein 100%
ANNATA	2013
VIGNETI DI ORIGINE	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI	24.500 mq
RESA PER ETTARO	80 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ANNO DI IMPIANTO	2002-2003
VENDEMMIA	Manuale terza decade di settembre, raggiunta una leggera surmaturazione delle uve.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione sulle bucce per 10/15 giorni. Affinamento in botti di rovere per un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	3 g/l
COLORE	Rosso rubino carico
PROFUMO	Fruttato, ciliegie e prugne mature, sentore floreale di viola, spezia dolce e una nota vanigliata.
GUSTO	Di corpo, piacevolmente fresco, gradevolmente tannico.
ABBINAMENTI	Selvaggina, carni grasse e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C
PRODUZIONE ANNUA	6.000 bottiglie