

LAGREIN DUNKEL 2018



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Lagrein Dunkel
VARIETÀ	Lagrein 100%
ANNATA	2018
VIGNETI DI ORIGINE	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	24.500
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	13,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,3 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	2,8 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	13.850 bottiglie