

LAGREIN MANSUM RISERVA 2018



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Lagrein Dunkel Riserva "Mansum"
VARIETÀ	Lagrein 100%
ANNATA	2018
VIGNETI DI ORIGINE	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	24.500
RESA PER ETTARO	60 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata
ANNO DI IMPIANTO	1971
VENDEMMIA	Manuale nella terza decade di settembre, con una scrupolosa selezione dei grappoli migliori nel vigneto più vecchio di Maso Belvedere.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in rosso tradizionale con la tecnica del salasso. Fermentazione e macerazione per 10-14 giorni. Affinamento in piccole botti di rovere francese, esclusivamente di primo passaggio, per un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima della commercializzazione.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	1,7 g/l
COLORE	Rosso rubino, profondo.
PROFUMO	Piccoli frutti rossi maturi, negritella, cacao, spezia dolce.
GUSTO	Robusto, equilibrato e pieno.
ABBINAMENTI	Cacciagione, carni grasse e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C
PRODUZIONE ANNUA	6.900 bottiglie