



LAGREIN TRENTINO DOC

Il Lagrein, presente da più di 70 anni nelle nostre valli, si è ormai naturalizzato in Trentino, proveniente dal vicino Alto Adige. Nello specifico il Lagrein La Vis viene prodotto sulle colline del comune di Lavis, sui versanti più caldi e meglio esposti al sole caratterizzati da sedimenti argillosi e sabbiosi, profondi e mediamente fertili. Vino rosso rubino con decise sfumature violacee questo Lagrein presenta sensazioni di lamponi, mirtillo e viola. Al palato, il sapore è caldo ed asciutto, con tannini morbidi e dolci.

Vitigno	Lagrein
Zona di produzione	colline di Pressano e Sorni nel Comune di Lavis
Esposizione ed altimetria	Ovest; 250-400 m s.l.m.
Composizione del terreno	franco, originatosi da materiali di frana a composizione siltitica
Forma di allevamento	tradizionale: pergola semplice
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, decantazione statica del vino, affinamento sulle lisi in vasche di cemento ed in piccola parte in botte di rovere, per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

