



GAIERHOF S.r.l.

www.gaiertof.com

T. 0461 658514 | E. informazioni@gaiertof.com

Via IV Novembre, 51 - 38030 Roveré della Luna (TN)

C.F. e P.IVA 01953880224



TRENTINO LAGREIN DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vigneti siti sulle colline di Sorni e nel Campo Rotaliano, allevati con la pergola semplice trentina, in terreni di matrice calcarea e franco sabbiosi. Dopo una macerazione del pigiato per 15 giorni a temperatura controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento con un breve passaggio in barriques.

VITIGNO :

Lagrein : si presenta con un grappolo a forma leggermente piramidale, tozzo con una o due ali ; un acino medio di colore blu-nero, regolare con una polpa molle, acidula e succosa. Ha una foglia di misura media e trilobata.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo gradevolmente fruttato e intenso con una buona armonia tra frutti (more) e spezie, con sentori di viola mammola.
Sapore asciutto, sapido e pieno, gradevolmente vellutato, complesso e persistente.

CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo migliore per degustare il caratteristico profumo fruttato è la gioventù del primo anno di vita; nei due o tre anni successivi evolve diventando più morbido e vellutato e si accentuano le note speziate.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Interessante con i tipici antipasti trentini a base di salumi , si sposa molto bene con i piatti di mezzo anche se impegnativi, carni bianche, arrostiti, tagliatelle alle noci ed è il compagno ideale di stracotti e cacciagione.

TEMPERATURA :

18° C. Stappare al momento del servizio.