

Lagrein Trentino DOC – Fondazione Edmund Mach



**LA VIGNA:**

- Zona di produzione: Sorni (S. Michele A/A)
- Vitigno: Lagrein 100%
- Tipo di terreno: terreno alluvionale di origine calcarea con apporti morenici, profondo, tessitura di medio impasto; ricco di carbonati, buona dotazione di S.O.
- Sistema di allevamento: Pergola semplice trentina
- Resa: 2,5 kg/ceppo
- Vendemmia: Manuale, fine settembre
- Vinificazione: Macerazione del pigiato per 15 giorni alla temperatura di 25°C; svinatura e travaso in botti di rovere francese
  - Affinamento: 10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
- Produzione: 4.000 bottiglie (0,75 L)

**IL VINO:**

- Colore: Rosso rubino profondo
- Profumo: Sentori di frutti di bosco e spezie
- Gusto: Ricco, complesso e dalla lunga persistenza gusto-olfattiva.