

VILLA VESCOVILE



LAGREIN

Trentino DOC

Varietà delle Uve

Lagrein 100%, proveniente da vigneti situati nel comune di Mezzolombardo

Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate, segue una fermentazione a temperatura controllata per circa 10 dieci giorni. Dopo la fermentazione malolattica e i vari travasi, il vino affina in vasche di cemento e in parte, per circa 5/6 mesi, in botti di rovere pregiato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: ampio e intenso dalle caratteristiche note di lamponi e mirtilli.

Sapore: armonico, morbido, con tannini dolci e fini.

Consigli del produttore

È particolarmente adatto ad accompagnare ogni pietanza, da semplici salumi e formaggi a piatti più elaborati. Servire alla temperatura di 16 °C.

Grad. Alcolica 12,5% vol.

Rocca delle Macie