



# LAGREIN

## TRENTINO DOC

---

### LE SELEZIONI TERRA DI SAN MAURO



#### ZONA VIGNETI

Il vitigno diffuso un tempo prevalentemente in Alto Adige, ha trovato il suo habitat ideale sulle colline di Ala.



#### METODO

Le uve provenienti sono rigidamente selezionate nel vigneto e vengono raccolte verso la metà del mese di settembre. Dopo la pigiatura le uve sono lasciate macerare in piccoli recipienti per un periodo di almeno otto giorni e con giornaliera follature che estraggono dalle bucce colore e fragranza tipiche di questa varietà. Dopo il primo travaso il vino matura in barrique e grandi botti di rovere per poi affinarsi alcuni mesi in bottiglia.



#### CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e granato, un profumo fragrante con sentori di frutta, vaniglia e viola. Il sapore è asciutto corposo ed austero.



#### ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono, pietanze saporite come l'agnello ed il capretto al forno.



Il vino va servito alla temperatura di 18 gradi e stappato almeno un'ora prima.



Grado alcolico 13,00% vol.

