

Laiten



Lagrein
Trentino DOC



Un territorio unico per un vino elegante

La selezione Laiten cresce su ripide colline in terreni calcarei, magri e ciottolosi. Una tessitura che dona a questo Lagrein freschi profumi di frutti di bosco come more e lamponi, abbinati ad un tannino vellutato che conferisce armonia ed equilibrio.

Laiten

Lagrein 2025
Trentino DOC

UVE:

Lagrein in assolo

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol.

ANNATA:

2025

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4.000 ceppi/ettaro

ETÀ VIGNETO:

25 anni

RESA/CEPPO:

2 kg/ceppo

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

18-20°C

PRODUZIONE:

900 bottiglie



VIGNETO

Adagiato su ripide colline soprastanti la valle dell'Adige.

TERRENO

Matrice calcarea, tessitura franco-limosa, ciottoloso, permeabile, buona dotazione di sostanza organica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola doppia trentina.



VENDEMMIA

Manuale, terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione del pigiato per 15 giorni a temperatura controllata di 25°C in serbatoi di acciaio con ripetute follature e delestage giornalieri. Svinatura e travaso in piccoli carati di rovere francese per dare enfasi alla complessità e all'eleganza.

AFFINAMENTO

7 mesi in barriques (*sur lies*).



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino profondo; grande armonia al naso con sensazioni fragranti di frutti di bosco e spezie su uno sfondo caldo e avvolgente che ricorda il cioccolato. Gusto ricco, complesso e dalla lunga persistenza gusto-olfattiva; tannini dolci e setosi.



ABBINAMENTI

Vino ideale per accompagnare piatti di carne in umido, selvaggina come anatra o faraona e la tipica carne salada trentina.



Ottimo anche abbinato a formaggi o a primi piatti saporiti.