Lagrein TERRA DI SAN MAURO

VARIETÀ: Lagrein

DENOMINAZIONE: Trentino Dop

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°





VIGNETI

Il vitigno diffuso un tempo prevalentemente in Alto Adige, ha trovato il suo habitat ideale sui conoidi di Santa Margherita e Serravalle.

METODO

Le uve vengono raccolte verso la metà del mese di settembre.

Dopo la pigiatura sono lasciate macerare in piccoli recipienti per un
periodo di almeno otto giorni e le giornaliere follature estraggono
dalle bucce il colore e la 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 profondo molto intenso. Profumo fragrante di frutti rossi maturi e note speziate. Sapore di notevole struttura e grande equilibrio con un gusto morbido e vellutato.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono carni rosse e bianche e selvaggina e formaggi invecchiati o pietanze saporite come l'agnello ed il capretto al forno.