



# CANTINA D'ISERA

## Lagrein Trentino • D.O.C.

Il Lagrein è un vitigno autoctono regionale che da decenni ha trovato ampia diffusione anche nella nostra Valle. Il Lagrein Novecentosette si presenta con un colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Al naso evidenza note fruttate che ricordano le ciliege mature con leggere note speziate e di vaniglia. Al palato è pieno, intenso, con una buona scorrevolezza e una buona persistenza.

### Abbinamenti:

gli abbinamenti gastronomici sono il brasato di bue con polenta, carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi a pasta dura.

### Vitigno: Lagrein

### Esposizione e altitudine:

EST 250-300 m s.l.m.

### Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-sabbioso argilloso.

### Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina

### Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in acciaio e botte prima dell'imbottigliamento.



Der Lagrein ist ein regionaler lokaler Wein, der seit Jahrzehnten auch in unserem Tal großflächig angebaut wird. Der Lagrein Novecentosette hat eine rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Das Bukett hat eine fruchtige Note, die an reife Kirschen mit leichten Gewürz- und Vanilledüften erinnert. Am Gaumen ist er voll und intensiv mit einer guten Süffigkeit und einen guten lange anhaltenden Abgang.

### Speisenbegleitung

Er passt zu Ochsenschmorbraten mit Polenta, rotem gegrilltem Fleisch, Wild und Hartkäse.

### Rebsorte: Lagrein

### Ausrichtung und Höhenlage:

OSTEN 250-300 m m.ü.M.

### Bodenbeschaffenheit:

kiesig, kalkhaltig, tonig-sandiger Basalt.

### Anbauform:

einfache Trentiner Pergola

### Vinifizierung:

Handverlesung in der ersten Septemberhälfte. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Stahlbecken und Fässern vor der Abfüllung in Flaschen.

## PREMI / AWARDS

