



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 evidenzia 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.



The Lagrein is a regional autochthonous vine, that has been popular in our valley for decades. The Lagrein Novecentosette flaunts an intense ruby red colour with purplish hues. On the nose it has fruity notes recalling ripe cherries with light spicy and vanilla notes. To the palate it is full and intense, with a good fluidity and persistence.

Food pairing:

taste it along with braised ox meat with polenta, grilled red meats, game and hard paste cheeses.

Vine: Lagrein

Exposure and altitude:

EAST 250-300 metres above sea level.

Soil composition:

gravelly, limy, sandy-clay basaltic.

Training system:

Trentino simple pergola

Vinification:

manual harvest during the second half of September. Red vinification and fermentation at controlled temperatures in stainless steel tanks. Refinement in steel tanks and casks before bottling.

PREMI / AWARDS

