



CANTINA D'ISERA

Lagrein

Trentino • D.O.C.

Der Lagrein ist ein regionaler lokaler Wein, der seit Jahrzehnten auch in unserem Tal großflächig angebaut wird. Der Lagrein Cantina d'Isera hat eine kräftige rubinrote Farbe mit violetterm 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. Er passt zu Ochsenschmorbraten mit Polenta, rotem gegrilltem Fleisch, Wild und Hartkäse. Er sollte möglichst dekantiert bei einer Temperatur von 16 - 18°C serviert werden.

Rebsorte: Lagrein

Anbaugebiet: Hügellandschaft in der Gemeinde Isera

Ausrichtung und Höhenlage: OSTEN 250-300 m m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: typische kiesige, kalkhaltige, basaltische und sandige Schlufflehmboden in der Gemeinde Isera

Anbauform: einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 4.500 Wurzelstöcke/ha

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.

