



CANTINA D'ISERA

Lagrein

Trentino • D.O.C.

1907 è l'anno di fondazione della Cantina d'Isera.

Selezione 1907 identifica il frutto delle uve provenienti dai vigneti più pregiati, raccolte e selezionate a mano dai nostri soci viticoltori sulle colline basaltiche di Isera che conferiscono eleganza e carattere a questo vino dal perfetto equilibrio tra freschezza e struttura.

Il Lagrein è un vitigno autoctono regionale che da decenni ha trovato ampia diffusione anche nella nostra Valle. Il Lagrein Cantina d'Isera 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. Gli abbinamenti gastronomici sono il brasato di bue con polenta, carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi a pasta dura. Si consiglia di servire alla temperatura di 16/18°C possibilmente previa scaraffatura.

Vitigno: Lagrein

Zona di produzione: collina del Comune di Isera

Esposizione e altitudine: EST 250-300 m s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, basaltico franco-sabbioso argilloso tipico del Comune d'Isera

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina

Densità di impianto: 4.500 ceppi/ha

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.

