



VILLA CORNIOLE

LAGREIN

Denominazione Trentino Doc

Uve Lagrein

Zona Vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

Terreno Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Temperatura di servizio 18-20 ° C

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente, selettivamente e vinificate in rosso. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-15 giorni, a temperatura controllata di 26/28 ° C. Successivamente il vino matura in acciaio e una piccola parte in barrique. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo Colore rosso rubino carico, con riflessi violacei.

Esame olfattivo Al naso è intenso, con sentori di frutti di bosco, violetta e cioccolato fondente, leggera nota speziata.

Esame gustativo Il sapore è asciutto, con i giusti tannini e sapidità. Morbido e vellutato, con sensazioni gustative molto persistenti.

Abbinamenti Vino strutturato e pieno. Si abbina a salumi, primi piatti tipici trentini (lasagne, pasta ragù, risotti), agnello, cacciagione/selvaggina delicata (cervo, camoscio), manzo, salumi, arrostiti e formaggi stagionati.

Denomination Trentino Doc

Grapes Lagrein

Area Mountain vineyard in Trentino, Piana Rotaliana

Soil Alluvial, with great superficial fertility and excellent underlying drainage.

Serving temperature 18-20 ° C

Vinification The grapes are harvested by hand, selectively and vinified in red. Fermentation takes place with maceration on the skins for 8-15 days, at a controlled temperature of 26/28 ° C. Subsequently the wine matures in steel and a small part in barrique. A further refinement in the bottle follows for a few months.

Visual test Deep ruby red color with violet reflections.

Olfactory test The nose is intense, with hints of berries, violet and dark chocolate, light spicy note.

Taste test The flavor is dry, with the right tannins and sapidity. Soft and velvety, with very persistent taste sensations.

Pairings Structured and full wine. It goes well with cold cuts, typical Trentino first courses (lasagna, pasta with ragù sauce, risotto), lamb, delicate game (venison, chamois), beef, cured meats, roasts and aged cheeses.



Le informazioni possono variare in base all'annata
Information may vary depending on the vintage

