

LAGREIN KRETZER 2018



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Lagrein Kretzer
VARIETÀ	Lagrein 100%
ANNATA	2018
VIGNETI DI ORIGINE	Coveli e Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo.
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	24.500
RESA PER ETTARO	80 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera e pergola semplice spezzata
ANNO DI IMPIANTO	2003 e 1971
VENDEMMIA	Manuale nella terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di inox con aggiunta di lieviti selezionati. Affinamento in serbatoi a bassa temperatura per preservarne il frutto. Riposo in bottiglia per 2-3 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,97 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	1,8 g/l (in acido tartarico)
COLORE	Cerasuolo vivace.
PROFUMO	Fruttato, note di lampone e fragola.
GUSTO	Fresco e piacevolmente sapido, persistente.
ABBINAMENTI	Piatti freddi di salumi e formaggi, primi piatti, carni bianche. Simpatico con la pizza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14 °C
PRODUZIONE ANNUA	2.200 bottiglie