



LAGREIN  
Trentino DOC - CLASSICA TRADIZIONE

**\*DATI ANALITICI/  
ANALYSEWERTE/  
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkoholo/Alcohol  
**13,1 %**

Residuo zuccherino/  
Restzucker/Residual  
sugar  
**1,2 g/l**

Acidità/Säure/Total  
acidity  
**5,9 g/l**

Estratto non riduttore/  
Extrakt/Extract  
**27,4 g/l**

Servizio/  
Genusstemperatur/  
Recommended serving  
temperature  
**16° - 18°**

Invecchiamento/Alte-  
rung/Ageing potential  
**Fino a 5 anni/bis zu 5  
Jahren /up to 5 years.**

**Vitigno** Lagrein 100%, vitigno tipico dell'Alto Adige e del Nord del Trentino.

**Vigneto** Masetto. Allevamento a spalliera con 6600 piante ad ettaro, sulla conoide del Rio Faedo, posta a monte della Cantina Endrizzi. Terreno dolomitico - calcareo con stratificazioni alluvionali.

**Resa per ettaro** 70 hl.

**Vendemmia** A mano, con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

**Vinificazione** Fermentazione con macerazione di 6 - 8 giorni in serbatoio di tipo "Ganimede" con follature morbide e particolarmente efficaci. Fermentazione malolattica e breve affinamento in barriques per mantenere l'intenso gusto fruttato tipico della varietà Lagrein.

**Caratteristiche** Colore rubino carico brillante. Profumo elegante che ricorda la viola e i piccoli frutti di bosco. In bocca è pieno, armonico, molto fruttato, con un carattere particolare e irripetibile. Esprime al meglio le caratteristiche del territorio montano in cui è coltivato.

**Abbinamenti** Ideale per gli affettati, accompagna ottimamente carni rosse, volatili e formaggio saporito.

**Rebsorte** 100% Lagrein.

**Weingut** Masetto. Anbau auf Spalier mit 6.600 Reben pro Hektar, entlang des fächerförmigen Delta des Rio Faedo, oberhalb der Cantina Endrizzi. Kalkreiches Dolomitgestein mit Gletscherablagerungen.

**Ertrag pro Hektar** 70 hl.

**Lese** Schonende Handlese der besten Trauben nach Ausdünnen im Sommer.

**Ausbauart** 6-8 Tage Gärung in Ganimede-Edelstahltanks, vorsichtige und besonders effiziente Maischebewegung. Malolaktische Gärung und kurze Verfeinerung in Barriques, um die intensive Fruchtigkeit des Lagrein zu bewahren.

**Beschreibung** Rubinrote Farbe. Elegante Aromen, die an Veilchen und Waldbeeren erinnern. Voll und harmonisch am Gaumen hat er ein fruchtiges Bukett sowie einen besonderen und einmaligen Geschmack. Bringt die Charakteristika des alpinen Terroirs bestens zum Ausdruck.

**Speiseempfehlungen** Ideal zu Speck und Schinken, ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Geflügel und reifem Käse.

**Varietal profile** 100% Lagrein.

**Vineyard** Masetto. Spalliera vine training with 6,600 vines per hectare, along the fan-shaped delta of the rio Faedo, above the Cantina Endrizzi. Chalky Dolomite soils with glacial deposits.

**Yield per hectare** 70 hectoliters.

**Picking** Selective handpicking after cluster thinning in the summer.

**Production** Fermentation with maceration for 6-8 days in "Ganimede"-type tanks with soft and especially efficient remixing. Malolactic fermentation and short refinement in barrique so as to maintain the intense fruitiness typical for the Lagrein varietal.

**Description** Intense ruby red color. Elegant perfume reminiscent of violets and berries. Full and harmonious on the palate with a fragrantly fruity bouquet and a particular and unique character. It best expresses the characteristics of the mountain terroir where it is cultivated.

**Food recommendations** Ideal with cold cuts, wonderful with red meat, fowl, and tangy cheeses.