



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

Vitigno Lagrein

Vigneto San Michele all'Adige e Faedo.
Allevamento a guyot, sul conoide del Rio Faedo, 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 affinamento in grandi botti di rovere 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 terroir montano in cui è coltivato.

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

LAGREIN
TRENTINO DOC

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5 %

Residuo zuccherino
2,5 g/l

Acidità
5,5 g/l

Estratto
29,5 g/l

Servizio
16° - 18°

Invecchiamento
7 anni e più



*Le informazioni possono variare in base all'annata