



ENDRIZZI



Italia, Trentino

Lagrein Trentino DOC



Questo Lagrein nasce dall'omonimo vitigno, autoctono che trova un buono spazio all'interno dei confini regionali del Trentino Alto Adige. La vigna è quella di Massetto, nei pressi di San Michele all'Adige, e le piante crescono con il guyot, in un terreno dolomitico-calcareo caratterizzato da stratificazioni alluvionali. Il mosto ottenuto da quest'operazione fermenta in contenitori d'acciaio inox, macerando sulle bucce per 6-8 giorni e svolgendo anche la malolattica. Il vino viene quindi trasferito in barrique di rovere francese, dove rimane a maturare per alcuni mesi, sino a quando la cantina Endrizzi non procede all'imbottigliamento.

Il rosso Lagrein firmato da Endrizzi si rivela all'occhio con una veste color rubino, molto concentrata. Al naso si avvertono sensazioni variegata, che delineano un profilo multiforme dove sono soprattutto la frutta e le note floreali di viola a recitare la parte delle protagoniste. All'assaggio è di corpo medio, equilibrato, con un sorso che si allinea agli aromi fruttati già avvertiti durante l'esame olfattivo. Un prodotto che conferma la volontà della cantina di presentare il terroir del Trentino Alto Adige con un approccio fedele alle varietà autoctone tipiche della regione.

Colore: Rosso rubino limpido e carico

Profumo: Note di sottobosco, more e lamponi soprattutto con tocchi floreali di viola

Gusto: Pieno e armonico con gli stessi ritorni fruttati percepiti all'olfatto

Denominazione

Trentino DOC

Vitigni

Lagrein 100%

Gradazione alcolica: 12.5%

Temperatura: 16°-18°C

Contiene Solfiti

