



# **LAGREIN RUBINO TRENTO DOC FRATTE ALTE**

*Marco Donati*

## **ANBAUGEBIET**

*Trauben aus dem "Maso Donati" in Mezzocorona*

## **REBSORTE**

*100% LAGREIN*

## **WEINBEREITUNG**

*Traditionelle Maischegärung der Häute*

*Gärung bei kontrollierter Temperatur in besonderen Gärbehälter aus Stahl*

*Entwicklung in Eichenfässern und Lagerung in den Flaschen*

## **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** *glanzhell rubinrot*

**Geruch:** *voll und ansprechend erweist ein zartes Bukett mit einer leichten Vanillenuance*

**Geschmack:** *trocken ohne Rauheit, schmackhaft und ausgeglichen, angenehm stoffig und nervig; voller Charakter*

**Gradation:** *13% Vol.*

## **AUFSCHENKTEMPERATUR**

*18° C.*

## **EMPFOHLENE GERICHTE**

*Kalb, Huhn- und Geflügelbraten und Soßen, Regionalgerichte, gegrillte Schweinerippen*

## **LAGERUNG UND HALTBARKEIT**

*Innerhalb des Produktionsjahres trinken*

*Erhält sich gut auch fünf jahrelang*

MARCO DONATI

Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141

e-mail : [info@cantinadonatimarco.it](mailto:info@cantinadonatimarco.it)

[www.cantinadonatimarco.it](http://www.cantinadonatimarco.it)