



# LAGREIN RUBINO TRENTINO DOC

Marco Donati

## **ZONA DI PRODUZIONE**

da uve dei vigneti del Maso Donati di Mezzocorona nel Campo Rotaliano. Lagrein e Teroldego sono geneticamente cugini ed entrambi necessitano di un terreno alluvionale.

## **VITIGNO**

LAGREIN 100%.

## **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio, evoluzione in barriques francesi per alcuni mesi e stoccaggio in bottiglia

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: intenso e caratteristico, si acquieta in bouquet delicato, lieve sentore di vaniglia, mora e marasca

GUSTO: fresco ed elegante, gradevolmente austero e corposo

GRADAZIONE: 13% VOL.

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

servire a 18° C

## **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

arrosti e intingoli di carni bianche, piatti della cucina regionale, costine di maiale ai ferri

## **CONSERVAZIONE E DURATA**

si conserva una decina di anni evolvendo verso sentori terziari

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)