



CANTINA A. MARTINELLI 1860

## LAGREIN TRENINO DOC

*Vigneto di soli 3000 m<sup>2</sup> nel cuore dell'azienda, è il giardino privato, da sempre vinificato separatamente e considerato fra i migliori terreni della zona. Vecchi cloni di Vigne di oltre 60 anni vengono allevate secondo la tradizione a pergola doppia con una resa bassissima.*

**UVAGGIO:** Lagrein (100%)

**CLASSIFICAZIONE:** Lagrein trentino DOC

**LUOGO DI PRODUZIONE:** Mezzocorona (TN) Italia

**ALTIMETRIA:** 230 metri s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Leggero, Alluvionale/Calcereo,

**CLIMA:** Alpino Continentale, inverni freddi e estati calde con grandi sbalzi termici

**RESA PER Ha:** 30/40 quintali.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 3000 piante per Ha.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Doppia.

**PRODUZIONE ANNUA:** 0,3 Ha - 1000 Bottiglie

**WINEMAKER:** Andrea & Giulio Martinelli

**VENDEMMIA:** Raccolta a mano in cassette da 15kg nella seconda metà di Settembre. 0.3

**VINIFICAZIONE:** Selezionata sul tavolo di cernita manualmente dopo la diraspatura, l'uva fermenta in tini di rovere da 5htl e serbatoi da 5 Hlt inox per circa 10/15 giorni.

Lieviti selezionati e follature manuali

**AFFINAMENTO:** tonneau da 500lt di 2° passaggio per circa 20 mesi

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6/10 mesi

**POSSIBILITA' DI CONSERVAZIONE:** Oltre i 10 anni

**COLORE:** Rosso rubino intenso carico

**PROFUMO:** Intenso e persistente caratterizzato da forti sentori fruttati di mora e ribes nero una leggera speziatura di pepe bianco e cioccolato.

**SAPORE:** Secco, spiccata freschezza e buona sapidità, strutturato, poco tannico, morbido e vellutato, di grande persistenza

**VALORI ANALITICI:** Alcol (12,5%) - Zuccheri (0 g/l) - Acidità (5,6g/l) - SO<sub>2</sub> (80mg/l)



*Mezzocorona, via del castello 10 - 38016 - cantinamartinelli.com*